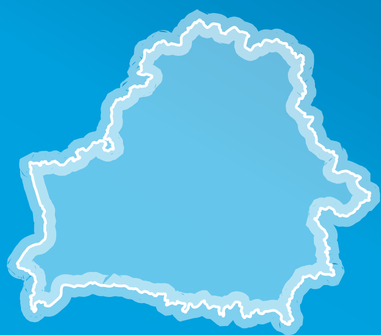
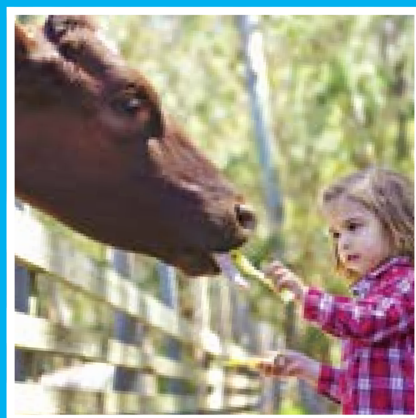
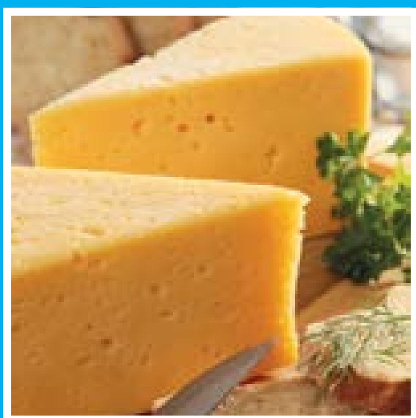
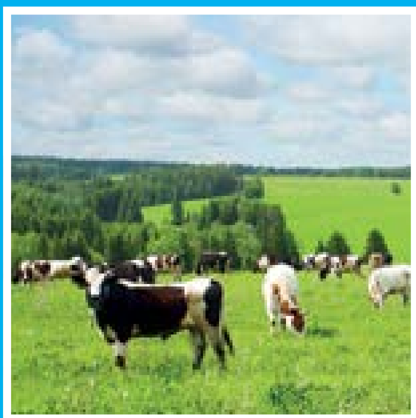


БЕЛАРУСЬ МОЛОЧНАЯ





Залог успеха — в движении вперед



Время ставит перед нами новые задачи — сложные, актуальные, интересные. Так и в молочной отрасли: мы постоянно движемся вперед, ищем приоритетные направления в развитии этой сферы, совершенствуем ее организационную структуру. И все это — с учетом мировых тенденций, лучшего опыта белорусских предприятий и наших ближайших соседей. Цель — оптимизировать молочную отрасль страны для максимального приближения наших стандартов к мировым.

Беларусь за счет собственного производства полностью обеспечивает свои внутренние потребности в молоке и в продуктах его переработки и имеет значительные возможности для их поставок на внешние рынки. Производство молока на душу населения в нашей республике в 2,8 раза больше, чем в странах Евросоюза, и в 8,4 раза — чем в мире в целом. На страну приходится 10 % мирового экспорта масла, 5,9 % — сыра.

Экспортный потенциал имеет для нас большое значение. На протяжении последних лет государство постоянно входит в пятерку ведущих стран-экспортеров молочных продуктов в мире. Наряду с Австралией, Новой Зеландией, Бразилией и Аргентиной, Беларусь является крупнейшим экспортером молочной продукции на мировой рынок. Но прежде всего мы полностью обеспечиваем внутренний рынок страны. Повод для гордости есть: наши молочные продукты — натуральные, вкусные, востребованные.

Впереди — новые планы и перспективы развития. Залог успеха — в постоянном движении вперед. Именно такое русло у нашей белорусской молочной реки.

Леонид ЗАЯЦ,
министр сельского хозяйства
и продовольствия Республики Беларусь

Содержание













Исторический ракурс

Белорусская молочная река

История гласит, что крестьянин испокон веку стремился обеспечить свою семью сначала хлебом и молоком, а уж потом «чем бог пошлет». Сколько же лет молоку? Оказывается, у него длинная история.

Человек открыл для себя молоко примерно 7–8 тысяч лет назад, о чем свидетельствуют раскопки археологов, предания, легенды, сказки и мифы. Кстати, молоку в этом отношении очень повезло. Редкий народ не сложил о нем свою историю. Есть она и у белорусов.

В нашей стране, по версии историков, молочно-товарное производство начало активно развиваться с конца 1880-х. Из-за тяжелого мирового аграрного кризиса стало нерентабельным зерновое производство. Нужно было пересматривать приоритеты. Литва и Беларусь в Российской империи сделали ставку на животноводство.

Так, методом проб и ошибок, начала создаваться молочно-товарная отрасль. Постепенно дело стало налаживаться и приносить определенные успехи. Исследователи утверждают, что Литовский и Новогрудский сыры, которые вырабатывали шляхетские хозяйства, специализировавшиеся на сыроварении, стали настоящими национальными брендами. Свое слово в этой сфере сказали и крестьянские маслодельные кооперативы, успешно развивающие свое производство. Дисненское масло под названием «Голштинское» до начала Первой мировой войны успешно продавалось в Англию и Германию и, говорят, пользовалось высокой репутацией на этих рынках.

Сельское хозяйство Беларуси постепенно перестраивалось на молочное животноводство. Конец XIX — начало XX века стали временем бурного роста молочных артелей. Особенно много их появилось в Дисненском уезде — сегодняшних Миорском, Шарковщинском, Глубокском, Поставском районах Витебской области.

День нынешний

У нас есть поводы для гордости. То, что белорусы отдают предпочтение своему молоку и продуктам из него, — факт, с которым не поспоришь. Внутренний рынок насыщен, а излишки отправляются на экспорт. Наша страна входит в пятерку ведущих поставщиков молочных продуктов в мире. Бренд «Сделано в Беларуси» — отличное экспортное достижение. Успехи агропромышленного комплекса, сумевшего за короткий срок выйти в число мировых лидеров по производству отдельных видов продукции, в значительной мере обусловлены огромной государственной поддержкой, которая оказывается сельскому хозяйству.

Республиканская программа развития молочной отрасли в 2010–2015 годах предусматривает значительный рост производства молока в сельскохозяйственных организациях и, соответственно, увеличение производства продукции из него.

Выполнению планов способствует масштабная модернизация молочной отрасли, проводимая в стране в последние годы. Новейшее оборудование на перерабатывающих предприятиях, оптимизация технологических процессов, реконструкция 1200 молочно-товарных ферм, строгий ветеринарно-санитарный надзор — все это заметно повысило качество молочной продукции. Четыре белорусских предприятия получили доступ на рынки Евросоюза. В 2013 году туда продано 538 тонн молочной продукции. В России потребителями белорусских продуктов являются 74 региона. Самые крупные поставки традиционно осуществляются в Москву, Московскую область и Санкт-Петербург.

Молоко потребляют на планете примерно шесть из семи миллиардов человек. И мировой спрос на него возрастает ежегодно на **15** миллионов тонн.

•

В **Индии** молоко не просто любят: ему приписывают поистине чудесное действие. В связи с этим почитается и источник молока — корова, которая в Индии считается священным животным.

«Молоко и само по себе, и во всех своих неожиданных и удивительных проявлениях и перевоплощениях — это целое царство в пищевом мире, многоликое, как сама жизнь, символом которой оно является».
В. Похлебкин

Заглянем в завтра



Работа продолжается. Цель — оптимизировать молочную отрасль Беларуси путем модернизации для максимального приближения наших стандартов к мировым.

В 2014 году введено в эксплуатацию около 110 новых ферм, а также завершена модернизация 1208 ферм, которая была начата в 2012 году. Ввод дополнительных мощностей позволит увеличить и поголовье стада. Поголовье крупного рогатого скота составляет 4 млн 274 тыс. голов, в том числе 1 млн 364 тыс. — дойное стадо.

Предполагается, что к 2015 году страна должна иметь 1,40–1,41 млн поголовья дойного стада. При этом должна возрасти и продуктивность: до 7 тыс. кг молока на корову. Ряд хозяйств уже сегодня имеют показатель по надоям выше общереспубликанского, который составляет 4,6 тыс. кг. Так, около 200 хозяйств республики успешно взяли планку в 5,5–6,0 тыс. кг молока, более чем в 60 хозяйствах надаивают свыше 7,0 тыс. кг молока от коровы.

Белорусская молочная река, истоки которой много лет назад брали начало в крестьянских хозяйствах, сегодня становится шире и полноводнее. В отрасли сконцентрированы новые технологии и научные разработки, современные подходы к организации производства. Все это для того, чтобы сделать еще более значимый акцент на вкус, качество, натуральность и безопасность продукции. Совершенствуется и хозяйственная деятельность ведения бизнеса. Чтобы усилить позиции на мировом рынке, молочники объединяются в холдинги.

Есть уверенность, что молочные реки не только не иссякнут, но и потекут по новым руслам.



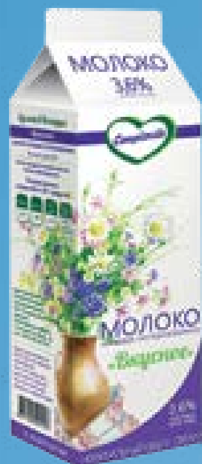
Значительный уровень производства молочной продукции и ее переработки позволяет обеспечить Республике Беларусь высокий показатель среднедушевого потребления. Производство молока составляет 701 кг/чел., а потребление — 260 кг/чел., что соответствует показателю высокоразвитых стран. Среднее мировое потребление молока составляет 109,1 кг/чел. в год.

«В молоке — совершенство!»
Гиппократ

ENG

Our country is one of the five leading dairy products suppliers in the world. The "Made in Belarus" brand is a great export achievement. Increased quality of dairy products became possible due to the latest equipment on the processing enterprises, optimization of technological processes, reconstruction of 1200 commercial dairy farms and strict veterinary-sanitary inspection. Four Belarusian enterprises got access to the EU's markets. 538 tons of dairy products were sold there in 2013. By 2015 the country is supposed to have 1.40–1.41 heads of dairy herd. Milk yield should also increase up to 7 thousand kg of milk per cow.

Аналитика



Общая характеристика молочной отрасли

За последнее десятилетие производственная база молочной промышленности подверглась глобальной модернизации. В целях сокращения затрат, концентрации и специализации отрасль существенно реструктуризирована. Сегодня переработка молока сосредоточена в 37 организациях системы Минсельхозпрода, оснащенных современным высокотехнологичным оборудованием.

В 2013 году фактически переработано (в пересчете на базисную жирность) 5,5 млн тонн молока, за 11 месяцев 2014 года — 5,4 млн тонн. Суммарные мощности по переработке молока по состоянию на 1 января 2014 года составили 15,1 тыс. тонн в смену. Вместе с тем предприятиями Беларуси накоплен значимый производственный потенциал, который позволяет переработать более 8 млн тонн молока в год.

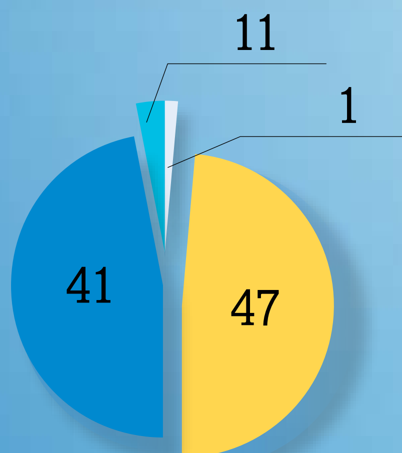
Товарность молока в 2013 г. составила

86,7 %





Количество молока, январь — ноябрь 2014 г., %



- сорт «экстра»
- высший сорт
- первый сорт
- второй сорт

Наименование систем управления	Число молокоперерабатывающих предприятий
Система управления качеством в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 9001	56
Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек (HACCP) в соответствии с требованиями СТБ 1470	68
Система управления окружающей средой в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 14001	19
Система управления охраной и безопасностью труда в соответствии с требованиями СТБ 18001	29
Система управления безопасностью пищевых продуктов в соответствии с международным стандартом ISO 22000 «Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи»	19



ENG

Nowadays milk processing is carried out in 37 enterprises of the system of the Ministry of Agriculture and Food of the Republic of Belarus that are equipped with modern high-technology equipment. In 2013, 5517.6 thousand tons of milk (in terms of basic fat content) was actually processed. As of January 1, 2014, total milk processing capacities were 15.1 thousand tons per shift. At the same time Belarusian enterprises have saved up significant production potential which allows to process more than 8 million tons of milk per year.



Производство

основных видов молочной продукции



Из всех молочных продуктов только сыр способен заменить молоко, а 125 граммов творога содержат столько же кальция, сколько его в 1 литре коровьего молока.

Молочная отрасль развивается в соответствии с мировыми тенденциями на рынке молока и проводимой в республике аграрной политикой, ориентированной на рациональное использование экспортного потенциала агропромышленного комплекса. Умеренный прирост объемов поступления сырья при интенсивном расширении мощностей в промышленности дал возможность при сокращении их загрузки сформировать значимый резерв, позволяющий оптимизировать структуру производства исходя из сложившейся конъюнктуры рынка и возможностей сырьевой зоны. Так, с 2011 года основные ресурсы молока направлены на увеличение производства цельномолочной продукции, сгущенных консервов, жирных сыров и животного масла при снижении производства сухого цельного и обезжиренного молока.

5,4 млн тонн **молока** переработано за 11 месяцев 2014 г.



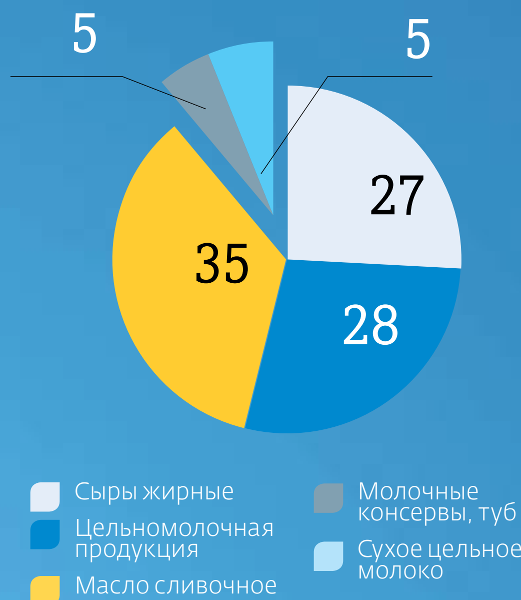




ENG For the last 11 months of 2014 Belarus has processed 5.4 million tons of milk and produced 152 thousand tons of fat cheeses, 1650 thousand tons of whole-milk products, 98 thousand tons of butter, 226 millions of standard cans of canned milk, 35 thousand tons of whole milk powder.

Структура переработки молока

9 месяцев 2014 г., %



Сыры жирные
Цельномолочная продукция
Масло сливочное
Молочные консервы, туб
Сухое цельное молоко

Производство основных видов продукции

11 месяцев 2014 г., тыс. тонн



Сыры жирные
Цельномолочная продукция
Масло сливочное
Молочные консервы, муб
Сухое цельное молоко
Сухое обезжиренное молоко
Сухая сыворотка

Установка современной линии по производству творога в ОАО «Молоко», г. Витебск, позволяет обеспечить полностью гигиенический процесс производства, гарантирующий долгий срок хранения продукта. Бесспорным преимуществом также является точность дозирования и так называемая отбраковка готового продукта по весу. Подробнее см. на стр. 32



Современная линия производства сыров ОАО «Бабушкина крынка». Подробнее см. на стр. 62

Знаковым событием для ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары» стало завершение модернизации цеха СОМ. Сегодня оборудование этого цеха позволяет производить продукцию в соответствии с мировыми стандартами. Подробнее см. на стр. 48



Уникальный проект солильного отделения ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат». Таких «солилок» в Европе только три. Гигантские бассейны одновременно вмещают до 270 тонн, а камеры созревания — до 3000 тонн сыра. Подробнее см. на стр. 22

Переработка молочной сыворотки

Высокими темпами в Республике Беларусь наращивается производство сухой сыворотки. Переработка сыворотки – это не только решение вопросов экологической безопасности, а, главным образом, высокодоходный, экономически оправданный вид деятельности, обеспечивающий существенный рост экономической эффективности молокоперерабатывающих предприятий.







Проблема рационального использования молочной сыворотки в Республике Беларусь была в значительной степени решена за счет реализации Программы переработки молочной сыворотки и производства сухих молочных продуктов в Республике Беларусь на 2008–2010 годы. В 2008-м, когда принимали Программу, объем выпуска сухой сыворотки составлял только около 14 тыс. тонн.



В настоящее время достигнуты значительные результаты в разработке технологий переработки любых видов молочной сыворотки, которые успешно освоены предприятиями республики. На многих заводах установлена мембранная техника для предварительного концентрирования сыворотки и дальнейшей транспортировки на переработку.



Сухая сыворотка высокой степени деминерализации — это основной инновационный продукт последних лет, который позволяет глубоко переработать молоко и добиться прироста экспорта товарной продукции.

В 2008 году:

ПОЛУЧЕНО
сыворотки:
всего — 1863 тыс. тонн,
в том числе:
подсырной — 1033
творожной — 475
казеиновой — 355

ПЕРЕРАБОТАНО
сыворотки —
465 тыс. тонн, или
25 % к ресурсам

ПРОИЗВЕДЕНО
сухой сыворотки —
13,9 тыс. тонн





ENG For the last 9 months of 2014 1518 thousand tons of whey was received, including cheese whey (986), curdy whey (440), casein whey (83). 1200 thousand tons of whey (or 79 %) was processed. Quantity of whey powder produced was 42 thousand tons.



За 9 месяцев 2014 года:

ПОЛУЧЕНО
сыворотки:
всего — 1518 тыс. тонн,
в том числе:
подсырной — 986
творожной — 440
казеиновой — 83
прочей — 9

ПЕРЕРАБОТАНО
сыворотки —
1200 тыс. тонн,
или 79 % к ресурсам

ПРОИЗВЕДЕНО
сухой сыворотки —
42 тыс. тонн

Экспорт

Современный уровень развития молочной отрасли позволяет в полном объеме обеспечить внутренний рынок молокопродуктами (при незначительном импорте) и сформировать существенный задел для повышения эффективности экспорта продовольствия в натуральном и денежном эквиваленте. Фактическая емкость внутреннего рынка составляет 33 % от общего объема производства, 67 % продукции экспортируется.

На экспорт молочной продукции приходится около 65 % в экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольствия, что подтверждает значимость молочной промышленности в экономике АПК. Кроме того, молочная промышленность выступает значимым источником валютных поступлений для страны в целом — в 2013 г. доля экспорта молочной продукции в общем объеме экспорта Беларуси составила 6 %.

Республика Беларусь, производя около 1 % мировых объемов молока, в настоящее время с долей 4 % входит в шестерку ключевых экспортеров на мировом молочном рынке. Объемы белорусских поставок пока еще далеки от тех, которые осуществляют такие влиятельные игроки, как Новая Зеландия, ЕС, США, однако вхождение в число ведущих стран-экспортеров — это важное достижение для страны.

Основные группы экспорта в настоящее время — сыры, масло и сухие молочные продукты, цельномолочная продукция.

Экспорт сыров обеспечивает более 20 % выручки от экспорта молочных продуктов из Беларуси. Республика поставляет на внешние рынки около 70 % производимых сыров. В 2013 г. было экспортировано 104 тыс. тонн сыров.

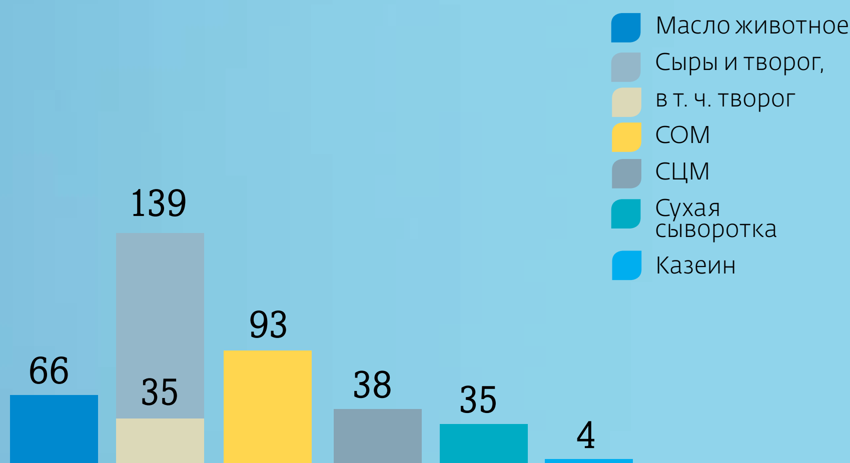
Согласно аналитическим данным, Беларусь является одним из крупнейших в мире экспортеров молока и сливок. По экспорту этой продукции (ТН ВЭД 0401) в 2013 г. страна заняла 10-е место в мире. Экспорт молока и сливок белорусского производства за последние пять лет увеличился почти в пять раз, в стоимостном выражении — до 321 млн долларов.

Сухое обезжиренное молоко — еще один экспортный продукт, который занимает весомое место в структуре экспорта молочной продукции в стоимостном выражении — на долю СОМ в 2013 г. пришлось 19 % в экспорте белорусских молокопродуктов. Экспорт в натуральном выражении составил 95,7 тыс. тонн.

По данным Международной молочной федерации (IDF) за 2012 год, Республика Беларусь принадлежит к числу ведущих мировых экспортеров молокопродуктов, занимая 5-е место среди лидеров. Удельный вес страны в мировой торговле молочными продуктами составляет 4–5 %. Вместе с Австралией Беларусь делит 3-е место в списке крупнейших стран-экспортеров сливочного масла (10 % объема мирового экспорта). В сегменте поставок сыров и сухого обезжиренного молока Республика Беларусь занимает 5-ю позицию в мире (5,9 % и 4,2 % соответственно). Основным торговым партнером Беларуси традиционно является Россия — на этот рынок поставляется порядка 93 % молокопродуктов. Также отечественная продукция поставляется в Казахстан, Украину, другие страны СНГ. Удельный вес экспорта в другие страны все еще остается небольшим. В то же время белорусские молокоперерабатывающие предприятия непрерывно проводят работу по диверсификации и расширению географии поставок молочных продуктов.

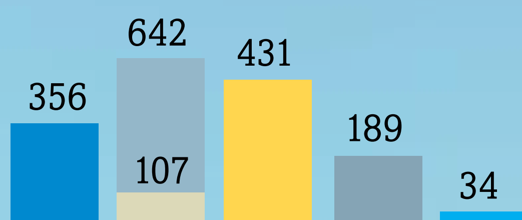
Экспорт

2013 г., тыс. тонн



Экспорт молочной продукции организациями Минсельхозпрода

2013 г., млн дол.



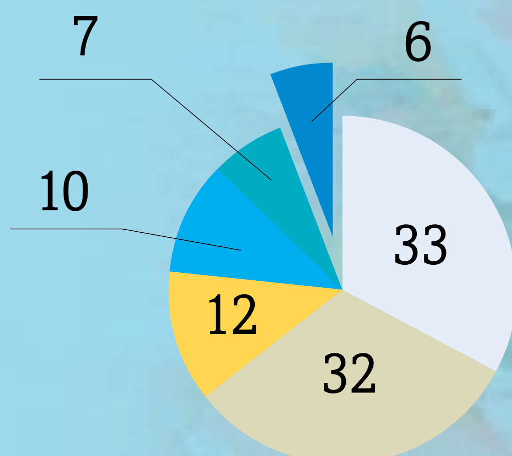
ENG

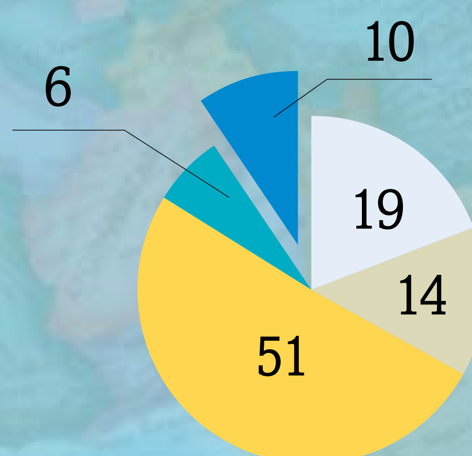
According to the 2012 IDF data, Belarus belongs to a number of the world's largest dairy exporters, taking the fifth place among the leaders. Specific weight of the country in the global dairy trade is 4–5 %. Belarus shares the third place in the list of the largest butter exporters with Australia (10 % of the world export volume).

Belarus takes the fifth place in the world cheese and SMP supplies (5.9 % and 4.2 %, respectively).

Доля Республики Беларусь в мировом экспорте продуктов, %

в пересчете на молоко, без учета торговли внутри ЕС-27





Беларусь Остальной мир ЕС Новая Зеландия США Австралия

По данным IDF, 2012 г.

Брестская область



Переработка и производство молочных продуктов

- ОАО «Барановичский молочный комбинат»
- СОАО «Беловежские сыры»
- ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат»
- ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод»
- ОАО «Лунинецкий молочный завод»
- СОАО «Ляховичский молочный завод»
- ОАО «Пружанский молочный комбинат»
- ОАО «Савушкин продукт»

В состав ГО «Управляющая компания холдинга «Концерн Брестмясомолпром» входят восемь предприятий по переработке молока, суммарная производственная мощность которых составляет 1300 тысяч тонн молока в сутки. Молокоперерабатывающие предприятия объединения вырабатывают более 300 наименований молочной продукции. Ассортимент ежегодно обновляется на 8–10 %.

В целом по объединению отгружается на экспорт от 30 до 60 % производимой продукции. География поставок сегодня насчитывает более 30 стран и включает в себя Россию, Молдову, Азербайджан, Армению, Казахстан, Грузию, Польшу, Германию. Кроме того, осваиваются рынки Чехии, Эстонии, Литвы, Латвии, Саудовской Аравии, Иордании, прорабатываются вопросы поставки продукции в Узбекистан, Туркменистан, Китай, Объединенные Арабские Эмираты, на Филиппины.

ГО «Управляющая компания холдинга «Концерн Брестмясомолпром»

РБ, 224030, г. Брест, ул. Карбышева, 119

(+375 162) 20-05-23
(+375 162) 20-50-48

www.brestmmp.by

Самый «вкусный» фестиваль Беларуси, слава о котором разлетелась по всему миру, проходит в знаменитой деревне Мотоль Ивановского района. Здесь можно познакомиться с уникальными кулинарными традициями белорусского Полесья, попробовать знаменитые мотольские колбасы и пироги, продегустировать блюда лучших местных хозяек, рецепты которых передаются из поколения в поколение. В программе фестиваля «Мотальскія прысмакі» — конкурсы, песни и танцы, выступления фольклорных ансамблей, народные обряды и старинные игры, выставки народного творчества.









ENG

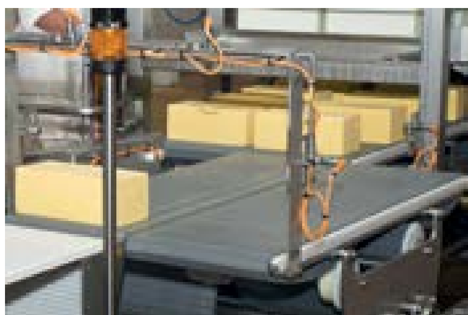
SC *Holding management company Concern Brestmiasomolprom* includes eight milk processing enterprises general capacity of which is 1300 tpd. The milk-processing enterprises produce more than 300 items. The range is annually updated and 8–10 % of new products appear. 30–60 % of foods are exported to more than 30 countries.

ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат»

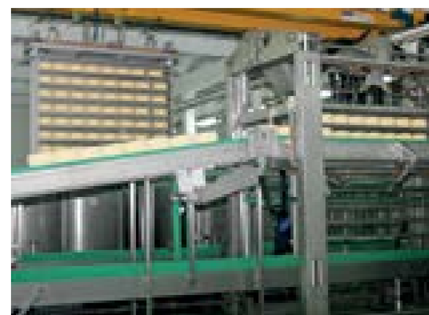
Черты молочного профиля «Берёзки»



О НАС Постоянное улучшение качества продукции — философия нашего бизнеса, ключ к повышению конкурентоспособности продукции и гарантия устойчивой прибыли. Наш девиз: «Прибыль — это важно, но заслужить доброе имя и поддержку покупателей к нашей продукции — это главное». Стратегия предприятия направлена на повышение экспортного потенциала. Внедренные на нашем производстве стандарты являются фундаментом обеспечения качества и безопасности продукции и открывают возможность выхода на глобальные рынки.







ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат» с момента своего основания в 1944 году прошел длинный путь — от небольшого предприятия, выпускающего три вида продукции, до крупнейшего в республике производителя молочных продуктов, мощности которого позволяют перерабатывать до 1 миллиона литров молока в сутки. Предприятие вырабатывает более 180 наименований продукции и производит 70 тонн сыра в сутки на одной производственной площадке — это самое крупное сырное производство страны. Чтобы справляться с такими объемами продукции, была закуплена упаковочная линия фирмы Cryovac. В настоящий момент наше предприятие является единственным обладателем такой машины не только в Беларуси, но и среди стран СНГ. Автомат позволяет упаковывать 25 головок сыра в минуту. Важным этапом модернизации стало техническое оснащение солильного отделения. Уникальный проект — третий в Европе. Одновременно гигантские бассейны вмещают до 270 тонн, а камеры созревания — до 3000 тонн сыра.

В 2014 году на предприятии запущена в эксплуатацию новая линия по фасовке порционного сыра, оснащенная оборудованием (ведущих производителей Германии) для нарезки и упаковки.

Особое внимание уделяется глубокой переработке сырья. Производство сухих продуктов оснащено современным мембранным оборудованием. Все процессы закрыты и автоматизированы. Использование технологий нано-, ультра- и микрофильтрации и ионного обмена позволяет выпускать сухие продукты высокого качества. Цех сушки производит несколько видов экспортно ориентированной продукции: сухую деминерализованную сыворотку, сывороточно-белковый концентрат и пищевой сахар.

На предприятии внедрены следующие системы менеджмента: система менеджмента качества в соответствии с требованиями СТБ ISO 9001–2009, система управления безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (HACCP) на соответствие требованиям СТБ 1470–2012, система менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями СТБ ISO 22000. Предмет особой гордости —

сертификат соответствия системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований международного стандарта FSSC 22000, его предприятие получило первыми среди производителей молока и молочных продуктов Беларуси.

С 1 июля 2012 года Постоянный комитет Европейского союза по пищевой цепи и здоровью животных разрешил поставку молока и молочной продукции четырем предприятиям Беларуси, в числе их и Берёзовский сыродельный комбинат. Уже в январе 2013 года «Берёзка» первая покорила ЕС, отправив сухую деминерализованную сыворотку в Голландию.

Полутвердые, плавленые, колбасные, мягкие и рассольные сыры, цельномолочная продукция, сливочное масло, кисломолочные напитки, глазированные сырки, мороженое, майонез, сгущенное молоко, сухая деминерализованная сыворотка, сывороточно-белковый концентрат, пищевой сахар, заменители цельного молока, технический казеин — все это производит наше предприятие. На экспорт идет более 50% всей реализуемой продукции, в разрезе ассортимента это свыше 100 наименований. Мы работаем с крупнейшими розничными сетями Восточной Европы и России. Среди постоянных партнеров предприятия — торговые компании России, Украины, Молдовы, Казахстана. Сухая деминерализованная сыворотка поставляется в Нидерланды, Литву, другие страны Евросоюза, Китай.

Сыры являются одной из важнейших экспортных позиций предприятия. ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат» экспортирует около 75% выпускаемого сыра.

Предприятие удостоено Премии Правительства Беларуси в области качества и аналогичной премии Брестского облисполкома. ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат» является производителем полутвердых сыров № 1 в Республике Беларусь по итогам международных фестивалей-конкурсов «Выбор года-2012» и «Выбор года-2013». Директор Владимир Григорьевич Попеня — лауреат ежегодного конкурса «Человек дела-2012» в номинации «За повышение престижа марки «Сделано в Беларуси».

На конкурсе «Молочный успех-2014», проходившем на XII Международной выставке «Молочная и мясная индустрия» (Москва), предприятие получило два Гран-при — за сладко-сливочное несоленое масло м. д. ж. 82,5% и за сухую деминерализованную сыворотку СД-40. А в 2013 году за стабильно высокое качество продукции комбинат завоевал Гран-при конкурса «Лучшая продукция года-2013».



ENG

1 JSC Berezovsky Cheese-Making Plant produces more than 180 items and makes 70 tonnes of cheese per day. It's the largest cheese production in the country.

2 Special attention is paid to advanced processing of raw materials. The drying station produces several types of products that go for export: dry demineralized whey, whey protein concentrate and sugar.

3 A subject of pride for the company is implementing the certificate of compliance of the FSSC 22000 management system.



Контакты:

РБ, 225209,
Брестская обл.,
ул. Свердлова, 28
(+375 1643) 2-23-21
(+375 1643) 4-50-50
assistant@cheese.by
www.cheese.by

ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод»

«Пармский Gold» — гордость всей Беларуси



Мощность по переработке молока — до **350** т/сутки

Мощность по сыру — **20–25** т/сутки

Ассортимент продукции — более **150** наименований

Визитная карточка ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод» — богатый ассортимент и высокое качество продукции. Главный девиз предприятия — «Всегда только лучшее!». И это не просто слова. За ними стоит многолетняя работа всего коллектива. Ведь по-настоящему вкусной может быть только та продукция, которая сделана с душой и любовью. Причем это касается всего ассортимента — здесь выпускают сыры, сливочное масло, плавленые сыры, цельномолочную и кисломолочную продукцию, майонез, мороженое, горчицу, томатный соус, ЗЦМ, сухую сыворотку.

Львиная доля продукции предприятия приходится на полутвердые и твердые сыры. Кобринские сыры обладают отличным, характерным для каждого вида вкусом и ароматом, которые сложно спутать с каким-либо другим видом сыра, это марка, известная не только в нашей стране, но и далеко за ее пределами. Сыры успешно экспортируются в Россию, Молдову, Казахстан и Туркмению.

Сегодня Кобринский завод выпускает 24 вида сыров российской группы. «Сливочный», «Великий монарх», «Эльтермани», «Кардинал» со вкусом грецкого ореха, «Черный принц» с нежным ароматом топленого молока, «Никольский» с ярко выраженным сливочным вкусом — все они пользуются неизменным спросом у потребителей.

В 2012 году Кобринский маслодельно-сыродельный завод успешно освоил производство сыров с длительным сроком созревания — «Пармский Gold», «Пармский Grand», «Пармский Deluxe», которые стали настоящей гордостью предприятия. Срок созревания этих сыров — от четырех месяцев до года, они отличаются насыщенным пряно-сладковатым вкусом, а также имеют белые кристаллы при разломе, которые считаются признаком выдержанного сыра. Кобринский «Пармский» получил высокую оценку профессиональных экспертов из Австрии, Италии, Нидерландов и Польши, отметивших, что сыр из Беларуси не уступает импортным аналогам, а по некоторым вкусовым свойствам даже превосходит их. Следующая амбициозная задача, которую поставило перед собой предприятие, — освоить производство сыра с белой плесенью типа

О НАС

Один из принципов предприятия — использовать в производстве продукции только натуральное сырье. ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод» не только уверенно чувствует себя на внутреннем рынке, но и активно осваивает рынки соседних государств. На экспорт сегодня отправляется около **70 %** кобринских сыров. Основной зарубежный партнер — Российская Федерация. Кобринские молочные продукты давно по достоинству оценили петербуржцы и москвичи.



ENG

❶ *JSC Kobrin Butter and Cheese Making Factory* cheeses, butter, processed cheeses, whole-milk and sour-milk products, mayonnaise, ice cream, mustard, tomato sauce, whole milk replacers and dry whey.

❷ In 2013 production of long-ripened cheeses (cheeses *Parmskiy Gold, Parmskiy Grand and cheese Parmskiy Deluxe*) was implemented.

❸ *JSC Kobrin Butter and Cheese Making Factory* is carrying out a large investment project which includes construction cheese-making plant with closed production cycle. Its capacity is 30 tpd.



камамбер. Не так давно на заводе при консультационной поддержке французских специалистов была выпущена пробная партия уникального для белорусского рынка продукта.

В настоящее время ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод» реализует масштабный инвестиционный проект — строительство цеха по производству твердых сыров с замкнутым циклом, производительностью 30 тонн в сутки. Здесь будет налажен выпуск широкого спектра сыров, в том числе голландской группы и типа маасдам.

Помимо современного оборудования, строгого контроля качества на всех этапах технологического процесса и профессионализма кадров, высокое качество кобринских продуктов обусловлено и сырьем. Все они изготавливаются из натурального, тщательно отсортированного молока, о качестве которого завод заботится еще тогда, когда оно находится на молочно-товарных фермах. Производимая из такого молока продукция держит высокую планку и отвечает международным стандартам безопасности.

ДОСТИЖЕНИЯ



Золотая медаль «Лидер отрасли» по сумме показателей финансово-хозяйственной деятельности 2013 года среди ведущих **ТОП-25** предприятий Республики Беларусь.

С 2003 года ОАО «Кобринский МСЗ» принимает участие в Республиканском конкурсе-дегустации **«ГУСТ»** на лучший молочный продукт и в конкурсе **«Лучшая продукция года»**, в котором предприятие награждалось дипломами победителя конкурса-дегустации. Кроме того, ОАО «Кобринский МСЗ» получило дипломы в конкурсе **«Золотой «ГУСТ»** за стабильно высокое качество, внедрение новых технологий и широкий ассортимент выпускаемой продукции.



С 2005 года ОАО «Кобринский МСЗ» принимает участие в международных конкурсах, таких как **«Лучший продукт»** в рамках выставки продовольственных товаров «ПРОДЭКСПО», в конкурсе «Молочный успех» на Международном форуме «Молочная индустрия» продукция предприятия награждена золотыми медалями, а также высшей наградой — **Гран-при** (Москва).



Контакты:

РБ, 225304,
Брестская обл., г. Кобрин,
ул. Советская, 128

(+375 1642) 2-23-21
(+375 1642) 4-16-91

kbrmsz@brest.by
www.kobrincheese.com

СОАО «Беловежские сыры»

Продукция, которая никого не оставляет равнодушным



О НАС

Сегодня в ассортименте предприятия насчитывается более 25 видов полутвердых сыров, среди которых есть как традиционные («Белая Русь», «Голландский новый», «Королевский», «Монастырский дар», «Российский», «Сметанковый сливочный»), так и элитные сорта («Голден Чиз», «Беловежский пармезан», «Пиковая дама», «Ланселот», «Чайная роза»). По-настоящему эксклюзивным предложением стал сыр «Беловежский трюфель» с наполнителями — арахисом, паприкой и чесноком, укропом и чесноком, а также базиликом.

Мощность по полутвердым сырам — **16** т/сутки
Мощность по мягким сырам — **6** т/сутки
Мощность по маслу — **6** т/сутки
Ассортимент продукции — **40** наименований

Совместное открытое акционерное общество «Беловежские сыры» одно из первых в молочной отрасли страны осуществило техническое перевооружение производства и значительно повысило качество выпускаемой продукции. С той поры «Беловежские сыры» не уступают своих лидирующих позиций как на белорусском, так и на российском рынке, куда уходит до 80 % вызревающих здесь сыров.

Технология переработки молока на предприятии постоянно совершенствуется в соответствии с мировыми стандартами. На предприятии были введены в действие сыродельный цех, камеры созревания и хранения сыра, заквасочное отделение, расширено солильное отделение. Построен и оснащен современным оборудованием участок по переработке сыворотки, что сделало возможным производство молочной концентрированной сыворотки.

Чтобы продукция компании неизменно оставалась натуральной, сырье для ее производства поступает из экологически чистых районов от животных, выращенных без применения антибиотиков, стимуляторов откорма, гормональных препаратов.

Статус производителя высококачественной молочной продукции СОАО «Беловежские сыры» неоднократно подтверждало на различных престижных конкурсах. Только с 21-й Международной выставки «ПРОДЭКСПО-2014» (Москва) предприятие привезло сразу семь медалей — три золотые и четыре бронзовые. Годом ранее на этой же выставке оно было отмечено тремя бронзовыми и одной серебряной медалями.

ENG

❶ Raw materials for the products of *Byelovezhskiye Syry* are purchased from environmentally friendly areas where animals are fed without any antibiotics, feeding enhancers and hormonelike materials.

❷ Portfolio includes more than **25** varieties of semi-hard cheeses. Among them are *Golden Cheese*, *Byelovezhskij Parmezan*, *Pikovaja Dama*, *Lancelot*, *Chajnaja Roza*.

❸ *Byelovezhskiye Syry* received seven medals at the 21st international exhibition ProdExpo 2014 (Moscow):

- golden rewards for its *White Feta*, cheese *Byelovezhskij Trufel* with basil and for butter *Sladkoslivochnoje;*
- bronze rewards for cheeses *Pikovaja Dama*, *Malber*, *Lancelot* and *Gauda Byelovezhskaja*.

Контакты:

РБ, 225080,
Брестская обл.,
г. Высокое,
ул. Социалистическая, 18
(+375 1631) 7-17-77
(+375 1631) 7-10-42

bsyr@mail.ru
www.belcheese.by

ОАО «Савушкин продукт»

ОАО «Савушкин продукт» — один из крупнейших в Беларуси производителей молочной и соковой продукции, ассортимент которой насчитывает более 200 наименований. В портфеле компании шесть торговых марок: «Савушкин продукт», «Оптималь», «Монтик», «На100ящий», «Брест-Литовск», «Ласковое лето», «I-Фрукт».

ОАО «Савушкин продукт» первое среди предприятий молочной отрасли Республики Беларусь сертифицировало систему менеджмента качества на соответствие требованиям национальных стандартов СТБ ISO 9000, которые являются аутентичными международным (в 2000 году выдан сертификат на соответствие требованиям СТБ ISO 9001–96, в 2003-м — сертификат на соответствие требованиям новой версии СТБ ISO 9001–2001).

ОАО «Савушкин продукт» знают не только в Беларуси, но и за рубежом. Продукция предприятия хорошо известна российскому покупателю, а также экспортируется в Казахстан, Армению, Азербайджан, Украину, Молдову и другие зарубежные страны.

ОАО «Лунинецкий молочный завод»

Предприятие с давними традициями и большим опытом производства молока и натуральных молочных продуктов. Качество выпускаемой продукции тщательно контролируется на всех этапах производственного процесса, начиная с приемки молочного сырья и заканчивая тестовым контролем готового продукта, образцы которого постоянно проверяются в лаборатории предприятия. На заводе действует система HACCP. Проводится контроль содержания каждой принимаемой партии молока на наличие радионуклидов и ингибирующих веществ, включая антибиотики.

70% выпускаемой продукции идет на экспорт. Предприятие экспортирует сухое обезжиренное молоко, сладкосливочное масло «Крестьянское», казеин.

СОАО «Ляховичский молочный завод»

Ежегодно предприятие выпускает до 1700 тонн сливочного масла, 1200 тонн технического казеина, более 14 000 тонн цельномолочной продукции, на экспорт реализуется более половины ее общего объема. В настоящее время максимальная мощность по переработке молока достигла 250 тонн в сутки. Освоено производство более 50 наименований молочной продукции, выпускаемой под торговыми марками «Ляховичок», «Внучок-Ляховичок» со слоганом «С заботой о Вас!».

На предприятии внедрена система управления качеством и безопасностью на основе анализа рисков и критических контрольных точек (HACCP). Соблюдены требования СТБ ISO 9001–2009 применительно к процессам производства и хранения всей молочной продукции, в октябре 2009 года проведена повторная сертификация на соответствие требованиям данного стандарта. Производственная лаборатория предприятия аккредитована на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025.

ОАО «Барановичский молочный комбинат»

Основной профиль предприятия — производство молочной продукции. Выпускается более 120 ее видов различного ассортимента: цельномолочная продукция, плавленые, колбасные, твердые сыры, масло, мороженое, майонезы, сухие молочные продукты, заменители цельного молока, технический казеин, молочная подсырная сухая сыворотка.

В 1992 году сдан в эксплуатацию цех по производству сухих молочных продуктов, в 2009-м на комбинате начато производство твердых сыров.

Продукция ОАО «Барановичский молочный комбинат» хорошо известна не только на территории Республики Беларусь, но и за рубежом — в России, Польше, Германии, Азербайджане, Казахстане.

Витебская область



Переработка и производство молочных продуктов

- ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»
- ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат»
- ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат»
- ОАО «Молоко», г. Витебск
- ОАО «Оршанский молочный комбинат»
- ОАО «Оршасырзавод»
- ОАО «Полоцкий молочный комбинат»
- ОАО «Поставский молочный завод»





ГО «Витебский концерн «Мясо-молочные продукты»:

РБ, г. Витебск,
ул. Генерала
Белобородова, 2

(+375 212) 36-09-13
(+375 212) 36-49-12
(+375 212) 36-42-22

vitmmp@vitebsk.by
ved@vitmmp.by
www.vitmmp.by



С 2009 года предприятиями концерна через белорусскую компанию-контрагента налажены партнерские отношения с венесуэльской компанией по поставке сухого цельного молока. Данный контракт является одним из крупнейших по своим объемам.

Основными экспортно ориентированными видами продукции предприятий ГО «Витебский концерн «Мясо-молочные продукты» являются сухое молоко (24 %), цельномолочная продукция (17 %), молочные консервы (12 %), твердые и полутвердые сыры (12 %), животное масло (9 %). Большим спросом за рубежом пользуется сухая сыворотка.

Символом фестивального движения Беларуси стал Международный фестиваль искусств «Славянский базар в Витебске». Участие в нем принимают звезды первой величины и популярные артисты из разных стран мира. В 2014 году участниками XXIII фестиваля стали представители из более чем 30 стран мира. Песенный праздник в Витебске стал одним из самых запоминающихся событий Года гостеприимства. «Славянский базар» постоянно развивается и имеет славу одного из масштабных музыкальных форумов. Но, главное, он выступает хранителем духовного единства многомиллионной семьи славянских народов.



ENG Export-oriented strategy of the state association *Vitebsk concern Meat and dairy products* includes such products as powdered milk (24 %), whole milk products (17 %), milk canned foods (12 %), hard and semi-hard cheeses (12 %), animal oil (9 %). Dry whey is very popular abroad.

Since 2009 the concern enterprises have exported whole milk powder to Venezuela.

ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»






О НАС Значимым этапом развития Верхнедвинского маслосырзавода стал пуск в 2011 году цеха по выпуску сухой деминерализованной сыворотки с разной степенью деминерализации. До этого подобного производства в Беларуси не было. Президент Беларуси Александр Лукашенко, совершая рабочую поездку по Витебской области, посетил предприятие и собственноручно подписал первый произведенный мешок сыворотки словами «В добрый путь!».

Мощность по сыру — до **5000** т/год
Мощность по маслу — до **1050** т/год
Мощность по сухой деминерализованной сыворотке — до **3200** т/год
Ассортимент сыра — более 30 наименований



ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» — один из крупнейших в Беларуси производителей и экспортеров высококачественных полутвердых сыров российской и голландской групп, плавленых сыров с наполнителями, сливочного масла, спредов, сухой деминерализованной сыворотки с разной степенью деминерализации (50, 70 и 90 %).

С 2006 года продукция завода выпускается под торговыми марками «Ян Сыродел» (полутвердые сыры), «Альгерд» (элитная серия сыров) и «Ульянка» (сливочное масло, спред).

Недавно предприятие освоило выпуск элитной линейки традиционных европейских сыров: голландских «Га́уда» и «Эмменталер», швейцарского «Маасдамер», итальянских «Пармезан классический» и «Асьяго». Ассортиментный портфель компании пополнился также сырами с наполнителями: тмин, паприка, чеснок, грецкий орех. Сыры вырабатываются с использованием самых лучших компонентов, производимых ведущими предприятиями Нидерландов, Дании и Италии.

На заводе внедрены и действуют: система менеджмента качества на соответствие требованиям СТБ ISO 9001, система HACCP на соответствие требованиям СТБ 1470, система менеджмента безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям СТБ ISO 22000. ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» первое в Беларуси получило подтверждение системы менеджмента качества и системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в Европе, что подтверждается сертификатами LST EN ISO 22000:2005 и LST EN ISO 9001:2005 и дает компании преимущества при экспорте продукции.

Контакты:

РБ, 211622,
Витебская обл.,
Верхнедвинский район,
д. Янино,
ул. Партизанская, 1
(+375 2151) 53-210
(+375 2151) 53-514

vdvinsk-mcs@tut.by
www.yancheese.by



ENG

❶ JSC *Verkhnedvinsk Cheese and Butter Making Plant* is one of the largest Belarusian producers and exporters of high quality semi-hard cheeses.

❷ *Verkhnedvinsk Cheese and Butter Making Plant* was the first to get certificates LST EN ISO 22000:2005 and LST EN ISO 9001:2005 in Belarus.

❸ Portfolio includes more than **30** types of cheese.

❹ After opening a new section in 2011 the plant started production of dry demineralized whey with different demineralization degrees.

ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат»

Предприятие производит около 80 наименований натуральной молочной продукции. В ассортименте — молочные сгущенные консервы, сухие молочные консервы, казеин, животное масло, цельномолочная продукция, творог, творожные изделия, йогурты и кисломолочные напитки, сычужные твердые сыры, заменители цельного молока.

Продукция ОАО «Глубокский МКК» позиционируется на рынке под слоганом «Мы не спорим о вкусах, мы гарантируем качество». В основе успеха предприятия лежит использование высококачественных натуральных компонентов, соответствующих европейским стандартам.

ОАО «Оршанский молочный комбинат»

Предприятие перерабатывает более 63 тыс. тонн молока в год и выпускает примерно 50 наименований продукции. Это животное масло, жирные сыры, широкий ассортимент цельномолочной продукции, нежирная продукция, майонез, мороженое, технический казеин.

Чтобы идти в ногу со временем и удовлетворять потребительский спрос, постоянно ведется работа по обновлению основных средств, модернизации технологического оборудования, внедрению энергосберегающих технологий и оборудования. Вследствие этого на предприятии увеличивается выход продукции с одной тонны перерабатываемого сырья, развивается экспортный потенциал, расширяется ассортимент выпускаемой продукции и повышается ее конкурентоспособность.

ОАО «Оршасырзавод»

ОАО «Оршасырзавод» является лидером в области производства плавленых сыров в Республике Беларусь. На предприятии внедрена система управления качеством СТБ ISO 9001–2001, которая обеспечивает выпуск качественной, безопасной и конкурентоспособной продукции.

Инвестиционный проект, реализованный в ОАО «Оршасырзавод» в 2008 году, позволил освоить выпуск нового для белорусской молочной промышленности продукта — плавленого сыра в слайсах (особый вид фасовки, когда каждый кусочек сыра находится в индивидуальной упаковке). Основными преимуществами такого вида упаковки являются легкость и гигиеничность употребления продукта, увеличение срока годности плавленого сыра. В феврале 2010 года завершен монтаж новой современной экструзионной линии по выпуску мороженого.

ОАО «Полоцкий молочный комбинат»

Основными направлениями деятельности предприятия являются производство и реализация цельномолочной продукции, масла, майонеза, мороженого, сухого молока. Молоко, кефир, масло, сметана, сливки и творог, выпускаемые комбинатом, получили право маркироваться знаком «Натуральный продукт».

На предприятии внедрены системы НАССР и менеджмента качества в соответствии с требованиями СТБ ISO 9001–2008. В январе 2011 года комбинат сертифицировал систему менеджмента безопасности пищевых продуктов и систему менеджмента качества на производство сухого молока в соответствии с требованиями европейских стандартов (LST EN ISO 22000:2005, LST EN ISO 9001:2008). В 2014-м был получен сертификат HAS 23000 (Halal Assurance System) от организации LPPOM MUI для реализации сухого обезжиренного молока в мусульманские страны. В 2014 году пройден второй этап сертификационного аудита системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на соответствие международным требованиям по схеме FSSC 22000.

ОАО «Молоко», г. Витебск

Секрет молочного успеха



Мощность по переработке молока — **700** т/сутки
Мощность по сыру — **10** т/сутки
Мощность по творогу — **10** т/сутки
Мощность по маслу — **15** т/сутки
Мощность по сметане — **25** т/сутки
Ассортимент продукции — более **230** наименований











ОАО «Молоко» — динамично развивающееся, современное предприятие, основной продукцией которого являются: кефир, сметана, творог, сливки питьевые, термизированный и питьевой йогурты, творожные и глазированные сырки, сухое обезжиренное молоко, сливочное масло, сыры, мороженое, заменитель цельного молока, сухая сыворотка. Предприятие реализует свою продукцию под торговой маркой «Віцебскае малако», которой удалось завоевать золото в престижном Международном конкурсе «Бренд года» в номинации «Региональный бренд». Ассортиментный портфель ОАО «Молоко» насчитывает более 230 наименований. Этот перечень постоянно расширяется. Только за 2013 год он пополнился 35 новыми видами продукции.

В своем развитии компания делает ставку на применение инновационных технологий. Одним из последних значимых проектов стала установка новой современной линии по производству творога на головном предприятии ОАО «Молоко». Она полностью автоматизирована и исключает ручной труд, что позволяет добиться высокого качества и безопасности продукта. Все технологические процессы находятся под строгим контролем. В настоящий момент предприятие осуществляет строительство собственной молочно-товарной фермы в д. Полудетки Витебского района, которое планируется закончить до конца 2014 года.

О НАС

Помимо головного предприятия в Витебске, в состав ОАО «Молоко» входят еще пять производственных филиалов — Шумилино, Лиозно, Новолукомль, Городок и гор. поселок Яновичи. Продукция компании востребована как в Беларуси, так и за ее пределами. За рубеж поставляется более **60 %** продукции. Доля экспорта по сравнению с 2011 годом выросла почти вдвое.

Вся продукция ОАО «Молоко» изготавливается только из натурального молока по уникальным рецептурам и проверенным технологиям. И в этом, пожалуй, главный секрет ее особого, свежего вкуса, устоять перед которым не могут не только любители молочной продукции, но и самое строгое жюри. ОАО «Молоко» не единожды лауреат конкурсов качества и выставок, проводимых как в Беларуси, так и за рубежом. Только в 2014 году продукция предприятия получила более десяти наград конкурса «Чемпион вкуса» (в том числе Гран-при в номинации «Сметана»), пять золотых и две серебряные медалей на выставке «ПРОДЭКСПО-2014» в Москве, семь золотых и три серебряные медалей в конкурсе «Молочная гордость России». Есть в копилке достижений торговой марки «Віцебскае малако» и *победа в передаче «Контрольная закупка»*, которая проводится российским каналом ОНТ. Витебский кефир стал бесспорным фаворитом потребителей и экспертов.





Добиваться высокого качества продукции компании удается также за счет внедрения систем менеджмента качества (СТБ ISO 9001, СТБ 1470, СТБ ISO 22000, LST EN ISO 9001, LST EN ISO 22000, MS ISO 1900:2005, HACCP MS 1480:2007). ОАО «Молоко» — одно из немногих предприятий страны, которое получило сертификат Евразийского союза стандартизации и сертификации *«Халяль»*.

ENG

❶ In 2014 JSC *Moloko* received more than ten awards of the competition *Champion of Taste*, won five gold and two silver medals at the exhibition *PRODEXPO-2014* in Moscow, seven gold and three silver medals in the competition *Dairy Pride of Russia*, and it also became the winner of the *Control Purchase* broadcast.

❷ The range of the company includes more than **230** items.

❸ JSC *Moloko* has received the certificate of the Eurasian Union for *Halal* Standardization and Certification.





Контакты:

РБ, 210101,
г. Витебск,
шос. Бешенковичское, 48

(+375 212) 26-81-55
(+375 212) 26-81-58

moloko@vitebsk.by
www.vitebskae.by

Толочинский филиал ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат»

Вкус победы





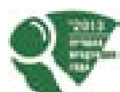


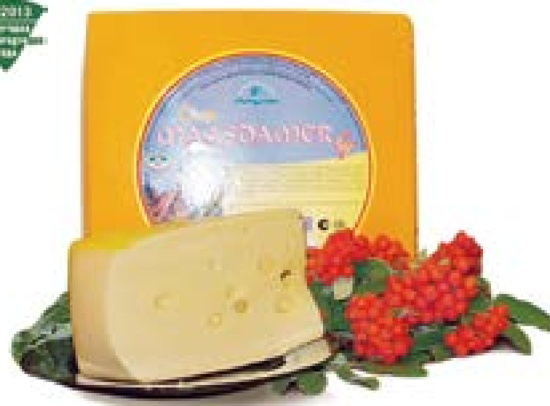
Мощность по переработке молока — **55** т/сутки
Мощность по сыру — **5** т/сутки
Мощность по сыворотке — **10** т/ч
Ассортимент продукции — **21** наименование сыров, сладкосливочное несоленое масло «Крестьянское от Лепельки» **73 %**, шоколадное масло **62 %**

Представлять толочинские сыры сегодня нет никакой необходимости. Толочинский филиал ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат» знают не только в Беларуси, но и далеко за ее пределами. За вкусной продукцией этого производителя приезжают даже из далекого Алтайского края. Секрет такой популярности заключается в том, что предприятие не побоялось рискнуть и сделало ставку на покорение совершенно нового сегмента для белорусского рынка. Освоив выпуск популярных на Западе твердых сыров, производством которых в Беларуси занимались единицы, коллектив предприятия вписал новую страницу в историю отечественного сыроделия.

О НАС Главная задача коллектива предприятия — забота о покупателе. Чтобы продукт получился по-настоящему качественным и полезным, мы вкладываем в его разработку много сил, и главное — душу, оттачиваем технологию производства до мельчайших деталей. Мы экспериментируем, рискуем, ищем интересные и оригинальные вкусы — именно так рождаются новые виды сыров, которые становятся желанными гостями на каждом столе. Потребители голосуют за наши сыры своим кошельком — и это является самым главным подтверждением их качества.

Решаясь на подобный эксперимент, работники завода прекрасно понимали, что придется выложиться на все сто процентов — найти оптимальное сочетание компонентов, уловить нюансы вкуса,





выбрать привлекательный и технологичный вид упаковки, придумать убедительную форму рекламы. И все-таки не побоялись поставить перед собой высокую планку и с достоинством взяли эту высоту. «Гройцер зрелый», «MAASDAMER.BY», «Пармезан деЛюкс», «Грюнталер с пажитником» уже стали настоящей визитной карточкой предприятия. Выработанные по голландским и итальянским технологиям, со сроком созревания от 90 до 120 суток, данные уникальные сыры ни в чем не уступают зарубежным аналогам. Они пришлись по душе не толь-

ко потребителям, но и успели обзавестись различными «титулами». «Гройцер зрелый» пополнил коллекцию наград предприятия дипломом лауреата конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь» и вошел в число обладателей Гран-при народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса». Звания «Лучшего товара Республики Беларусь» удостоен также и другой элитный продукт — сыр «MAASDAMER.BY».

Сегодня Толочинский филиал чувствует себя уверенным игроком в молочной отрасли. Стабильность и постоянство — незаменимые ингредиенты любого продукта предприятия. Хорошее качество закупаемого молока, неустанный контроль используемых материалов, строгое соблюдение технологических режимов, санитарного состояния цехов и участков, знания и опыт профессионалов — вот залог успеха толочинских сыроделов. Неудивительно, что новинки предприятия всегда расходятся на ура. Компания чутко прислушивается ко всем пожеланиям потребителей и, учитывая их вкусы и предпочтения, старается предложить широкий ассортимент продукции. Ведь в понимании толочинских мастеров движение вперед невозможно без стремления к покорению новых вершин. Одной из них станет выпуск сыров «EDAMMER.BY 45 %» с легким ореховым ароматом и нежного «EMENTALLER.BY 45 %», отличающегося неострым, сладковатым вкусом с фруктово-ореховыми нотками. Эти новинки в ближайшее время пополнят линейку элитных сыров предприятия.

Не менее интересные разработки — сыры российской группы «ДелиРос» (м. д. ж. 45 %) и «НовоРоссийский» (м. д. ж. 20 %). Первый из них изготавливается с использованием пропионовых бактерий, второй является опять-таки своего рода экспериментальным вариантом, так как ранее на предприятии не выпускался сыр жирностью менее 30 %.

Сохранять лучшие традиции и при этом шагать в ногу со временем помогает грамотная расстановка акцентов. Одной из ключевых позиций развития предприятия является постоянное совершенствование производства. За несколько последних лет сырцех завода изменился до неузнаваемости. Введенная в эксплуатацию в 2007 году линия по производству сыров польской фирмы OBRAM позволяет перерабатывать до 55 тонн молока и выпускать 5 тонн сыра в сутки. Знаковым событием для компании стал запуск в начале 2014 года линии по сгущению сыворотки методом нанофильтрации. Линия перерабатывает 10 тонн продукции в час. Сегодня концентрат молочной сыворотки полностью уходит на экспорт в Россию, тонна уникального продукта приносит предприятию около одного миллиона рублей выручки.



ENG

❶ The Tolochin branch of the *JSC Lepel Plant of Dairy Products* specializes on production of rennet cheeses, dairy and chocolate butter. Specific weight of cheeses is about **84 %**.

❷ The main products of the plant include premium cheeses such as *Groytser Zrely, MAASDAMER.BY, Parmesan Delyuks, Gryuntaler* with fenugreek.

❸ OBRAM cheese production line makes it possible to process about **55** tonnes of milk and produce **5** tonnes of cheese per day.

❹ At the beginning of 2014, nanofiltration of whey became available. The new equipment processes 10 tonnes of raw materials per hour.



Контакты:

РБ, 211092,
Витебская обл.,
г. Толочин,
ул. Вокзальная, 8

(+375 2136) 33-428
(+375 2136) 33-354

tolmaslo@vitebsk.by
www.lepelka.by

Гомельская область



Переработка и производство молочных продуктов

- СООО «Белсыр»
- ЧУП «Калинковичский молочный комбинат»
- ОАО «Милкавита»
- ЧУП «Мозырские молочные продукты»
- ОАО «Октябрьский завод СОМ»
- ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат»
- ОАО «Туровский молочный комбинат»

В состав ОАО «Управляющая компания холдинга «Гомельская мясо-молочная компания» входят семь молокоперерабатывающих заводов, производственные мощности которых позволяют переработать до 2,5 тыс. тонн молока в смену. Предприятия имеют возможности вырабатывать в смену до 70 тонн масла, 650 тонн цельномолочной продукции, 10 тонн твердых сыров, 200 туб молочных консервов, 6 тонн сухого цельного молока, 7 тонн казеина.

На экспорт поставляется

- 98 % технического казеина
- 65 % сухого молока
- 50 % твердых сыров
- более 60 % реализуемого животного масла
- 72 % молочных консервов

ОАО «Управляющая компания холдинга «Гомельская мясо-молочная компания»

РБ, 246029, г. Гомель,
ул. Братьев Лизюковых, 1

(+375 232) 48-95-65
(+375 232) 48-35-92
(+375 232) 48-11-97

oblmolpriem@tut.by
www.holding-gomel.by

ТОРГОВЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА
ООО «Укрбелсервис»
Украина, г. Киев

ООО «Молочная компания»
Россия, г. Москва

ОО «Торговый дом «Молочное кружево»
Россия, г. Клинцы

ООО «Представительство ОАО «Рогачевский МКК»
Россия, г. Санкт-Петербург

Впервые фестиваль этнокультур «Зов Полесья» был проведен в 2010 году. В Год гостеприимства он приобрел статус международного.

Одна из главных целей этого мероприятия — сохранение и популяризация этнокультурных традиций Полесья, изучение и поддержка историко-культурного наследия уникального региона, а также укрепление творческих связей жителей полесского приграничья Беларуси, России, Украины, создание благоприятных условий для развития туризма.



ENG *JSC Managing company holding Gomel meat & dairy company* includes 7 milk processing plants which capacities allow to process up to 2,5 thousand tons of milk per shift. The enterprises have opportunities to produce up to 70 tons of butter, 650 tons of whole milk products, 10 tons of hard cheeses, 200 tubes of milk canned foods, 6 tons of whole milk powder, 7 tons of casein per shift.

98 % of industrial casein, more than 60 % of animal oil, 65 % of powdered milk, 50 % of hard cheeses, 72 % of milk canned foods are exported to other countries.

ОАО «Милкавита»



Предприятие с репутацией новатора







Мощность по переработке молока — более **1000** т/сутки
Ассортимент продукции — более **100** наименований

ОАО «Милкавита» — современное, высокотехнологичное и динамично развивающееся предприятие с известным в Республике Беларусь и в странах ближнего и дальнего зарубежья именем и заслуженным авторитетом. По итогам общегосударственной республиканской рейтинговой программы компания вошла в число лучших субъектов хозяйственной деятельности страны и награждена сертификатом «Лидер отрасли-2013».

О НАС

Строгий контроль качества используемого сырья, натуральность производимой продукции и профессиональный менеджмент позволили компании завоевать доверие как потребителей, так и партнеров по бизнесу. Это подтверждают награды предприятия «Чемпион вкуса-2014», «Молочный успех-2014», «Лучший продукт-2014», «Лучшая продукция года-2013», «Выбор года-2013».
Качество и безопасность продукции — требование сегодняшнего и завтрашнего дня! Именно с такой целью коллектив предприятия успешно движется вперед, предлагая новое поколение молочных продуктов для здоровья.

Ассортиментный портфель ОАО «Милкавита» насчитывает более 100 наименований — от продуктов повседневного спроса до премиум-класса. Предприятие производит сухое обезжиренное молоко, сухую деминерализованную сыворотку (СД 40–90), казеин, сливочное масло, сыры (плавленые и сычужные), молоко (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное), кефир, кисломолочные напитки, сметану, творог, творожные изделия, глазированные сырки, широкий спектр десертной группы.

С целью повышения качества и безопасности выпускаемой продукции на предприятии внедрены и сертифицированы системы менеджмента, что подтверждается сертификатами национальных и международных стандартов: СТБ 1470–2012, СТБ ISO 9001–2009, СТБ 18001–2009, СТБ ISO 22000–2006, ГОСТ Р 51705.1–2001, стандарта «Халяль-ППТ-СМР, HAS 23000, ГОСТ Р ИСО 14001–2007.

ОАО «Милкавита» удостоено международного знака качества «Высшая проба» в рамках Международной программы «Лидеры XXI столетия». На VI Республиканском конкурсе «Техносфера» предприятие было признано победителем в номинации «Лучшее инновационное предприятие страны».

На производстве внедрены: линия для розлива молока и молочных продуктов в па-

кеты типа пюр-пак в условиях ультраклин, линия по производству ультрапастеризованного молока с упаковкой молочных продуктов в ПЭТ-бутылку, немецкая автоматизированная линия по выпуску традиционного творога Alpma, автоматизированная линия по выпуску и посолу сыров, линия по производству йогуртов, а также установка по производству взбитых молочных продуктов и линия ультрафильтрации для получения мягкого творога, позволяющая выпускать творог-ДМ, пудинги, десерты.

В начале 2014 года ОАО «Милкавита» ввело в строй новую линию по производству ультрапастеризованного молока в упаковке типа Tetra Brik Aseptik Square, что позволило предприятию увеличить объем выпускаемой продукции, нарастить экспортный потенциал, получить продукцию с длительными сроками хранения. В июне этого же года освоен выпуск пастеризованного молока в инновационной упаковке типа Pure-Pak Curve с дополнительной привлекательной изогнутой пятой гранью.

Молочные продукты в удобных упаковках с уникальным европейским дизайном выпускаются под новой торговой маркой Milkavita premium — молочные продукты для счастливых людей, которые изготавливаются только из натурального сырья экстра-класса на высокотехнологичном и современном оборудовании. Натуральность, отсутствие в составе искусственных стабилизаторов и красителей ставят их в особый ряд, вознося на своеобразный молочный Олимп.

Достойная победа ОАО «Милкавита» — строительство инновационного производства по переработке сухой деминерализованной подсырной творожной сыворотки и казеиновой с разной степенью деминерализации на Полесском производственном участке. Сухая деминерализованная сыворотка — это новый продукт с высокой добавленной стоимостью, который востребован на рынках Китая, Индии, Юго-Восточной Азии, Африки.

ENG

1. Portfolio of JSC *Milkavita* includes more than **100** items.
2. The company produces skimmed milk powder, demineralized whey powder, casein, butter, cheeses (melted and rennet), milk (pasteurized, ultra-pasteurized, sterilized), kefir, fermented milk drinks, sour cream, curd, curd products, chocolate glazed curd bars and different dessert products.
3. The company has implemented and certified the quality systems that meet and international standards: STB 1470-2012, STB ISO 9001-2009, STB 18001-2009, STB ISO 22000-2006, GOST R 51705.1-2001, Halyal-PPT-SMR, HAS 23000, GOST R ISO 14001-2007.
4. Products are rolled out under *Milkavita*, *Moya Slavita*, *Molochnoe Kruzhevo*, *Polesskie Syry* trademarks.
5. Following the results of 2013 JSC *Milkavita* is awarded an honorary title *The best exporter of the city*.

Контакты:

РБ, 246029, г. Гомель, ул. Братьев Лизюковых, 1
(+375 232) 23-72-16
(+375 232) 23-72-17
sale@gomelmilk.by
market@gomelmilk.by
www.gomelmilk.by

Milkavita — это вкусные, натуральные молочные продукты premium, которые делают даже самые обыденные моменты счастливыми.







ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат»

Королева «Контрольной закупки»



Мощность по переработке молока — **260** тыс. т/год
Мощность по сгущенным молочным консервам — более **140** муб./год
Мощность по сыру — **30** т/сутки
Ассортимент продукции — более **150** видов



ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат» — одно из крупнейших предприятий Республики Беларусь по переработке молока. Молоко на комбинат поступает из 70 хозяйств семи районов Гомельской области.

В структуру предприятия входят филиалы: Жлобинский молочный завод, производство сыров в г. Буда-Кошелево, Ветковский молочный завод. Весь ассортимент выпускаемой продукции насчитывает более 150 видов по восьми основным группам. Это молочные консервы, животное масло, цельномолочная продукция, сухие молочные продукты, полутвердые и плавленые сыры, молочные продукты для детей. Популярность продукции, выпускаемой ОАО «Рогачевский МКК», заложена в Миссии предприятия — «Сохранять традиции производства натуральной и качественной продукции». Гарантировать высокое качество продукции позволяют внедренные на комбинате международные системы менеджмента — НАССР (СТБ 1470), СТБ ISO 9001, СТБ ISO 14001, СТБ 18001, а также создание эффективной системы контроля качества и испытаний продукции по всей цепочке производства со стороны производственной лаборатории комбината, аккредитованной на соответствие требованиям стандарта СТБ ИСО/МЭК 17025.

Самая известная и востребованная продукция комбината — молоко цельное сгущенное с сахаром. Уже на протяжении 75 лет предприятие выпускает это сладкое лакомство, не изменяя технологии производства. Молочные консервы из Рогачева отмечены десятками дипломов и медалей республиканских и зарубежных конкурсов. Молоко цельное сгущенное с сахаром торговой марки «Рогачевъ» неоднократно было признанно самым лучшим в программе российского телевидения «Контрольная закупка», а также разделило первое место с одним из украинских производителей в программе «Знак Якості».

Главный залог успеха — движение вперед. Постоянно расширяются и увеличиваются мощности предприятия по производству других



О НАС

Сегодня коллектив ОАО «Рогачевский МКК» в силах решать самые сложные задачи по дальнейшей модернизации и развитию производства, увеличению выпуска вкусной, здоровой и полезной молочной продукции с учетом запросов и потребностей покупателей. И все это благодаря трудолюбию и преданности делу наших работников, которые из поколения в поколение передают свой опыт и добросовестное отношение к работе, а также желание осваивать передовые технологии.

ENG

❶ *OJSC Rogachev Milk Canning Plan* is one of the largest canned milk manufacturers in the territory of the CIS countries. In 2013 the plant set a record in relation to the amount of produced and sold canned milk which was 140 millions of standard cans.

❷ A new section which was started in 2013 allows to produce Dutch and Russian cheese types. Its capacity is **20** tpd.

❸ The plant uses international management systems such as HACCP (STB 1470), STB ISO 9001, STB ISO 14001 and STB 18001.

❹ It exports more than **75 %** of produced products.

❺ In 2014 *OJSC Rogachev Milk Canning Plant* became an award-winner of a top international competition among the CIS countries for the developments in the field of product and service quality.









молочных продуктов. Так, одним из важнейших событий 2013 года стал запуск нового цеха по производству сыров российской и голландской групп мощностью 20 тонн в сутки. Сейчас данная продуктовая линейка насчитывает более 10 видов сыра. И уже есть награды — золотая медаль в дегустационном конкурсе на Международной выставке «ПРОДЭКСПО-2014» (Москва). На выставке «Белагро-2014» (Минск) предприятие стало финалистом народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса».

Одним из значимых достижений комбината стало признание ОАО «Рогачевский МКК» лауреатом престижного Международного конкурса на соискание Премии Правительства стран СНГ-2013 за достижения в области качества. Эта премия присуждается один раз в два года на конкурсной основе предприятиям стран Содружества за достижение значительных результатов в области качества продукции, обеспечение ее безопасности, а также внедрение современных методов менеджмента качества.

О НАС

В 2013 году к 75-летию предприятия на территории комбината была установлена единственная в мире скульптурная композиция, посвященная сгущенному молоку. Памятный знак является точной копией знаменитой сине-бело-голубой банки, он исполнен в античной технике мозаики из цветного стекла. В основание памятника была заложена капсула с посланием к потомкам, которую завещано вскрыть к 100-летию комбината.

Контакты:

РБ, 247671,
Гомельская обл.,
г. Рогачев,
ул. Кирова, 31
(+375 2339) 25-424
(+375 2339) 27-181
office@rmkk.by
www.rmkk.by



Гродненская область



ПОЛЬША

Переработка и производство молочных продуктов

- ОАО «Беллакт»
- ОАО «Дятловский сырзавод»
- ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат»
- ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары»
- ОАО «Молочный Мир»
- ОАО «Щучинский маслосырзавод»



На сегодняшний день животное масло, сычужные сыры, сухие молочные продукты, технический казеин, выпускаемые производителями ОАО «Гродномясомолпром», известны в 36 странах мира, в таких как Российская Федерация, Армения, Молдова, Казахстан, Грузия, Украина, Узбекистан, Азербайджан, Туркменистан, Кыргызстан, Польша, Латвия, Эстония, Литва, Сирия, Албания, Пакистан, Болгария, США, Мексика, Африка, Германия, Шотландия, Нидерланды, Филиппины, Сингапур, Новая Зеландия, Италия, Испания, Кипр, Великобритания, Китай, Уругвай, Вьетнам, Венесуэла, Сербия и др. Главным экспортным партнером предприятий холдинга является Российская Федерация.

Холдинг «Гродномясомолпром» объединяет в своем составе шесть молокоперерабатывающих предприятий, которые специализируются на выпуске животного масла, твердых, мягких, плавленых сыров, сухого цельного и обезжиренного молока, сухой сыворотки, цельномолочной продукции. Всеми без исключения молокоперерабатывающими предприятиями Гродненской области внедрены системы менеджмента качества на соответствие международному стандарту ISO серии 9000, а также система анализа рисков и критических контрольных точек HACCP.

ОАО «Гродно-мясомолпром»

РБ, 230656, г. Гродно, ул. Лермонтова, д. 2, к. 18

(8 0152) 77-19-86
(8 017) 21-08-439

gmmp@mail.ru
gmmp.market@mail.ru
www.gmmp.grodno.by

Один раз в два года город над Неманом становится столицей Республиканского фестиваля национальных культур — праздника фольклорного разноцветья, который объединяет всех благородной идеей добра и мира. Юбилейный 10-й фестиваль национальных культур собрал в Гродно около 1500 участников из 35 национальных диаспор: русских, украинцев, латышей, литовцев, поляков, евреев. В числе дебютантов большого праздника — крымские татары, испанцы, итальянцы, англичане. Более значительно и ярко показали себя венесуэльцы и представители народов Африки.









ENG *Holding Grodnomyasomolprom* unites 6 milk processing enterprises which specialize in the production of animal oils, hard, soft and processed cheeses, whole milk powder, skimmed milk powder, dry whey, whole milk products.

All milk processing enterprises of the Grodno region have implemented the quality management system that meets internetional standards ISO 9000 and HACCP. The products are exported to 36 countries.

ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат»

MiLida — объединяя лучшее!





Мощность по переработке молока — около **1100** т/сутки
Мощность по сыру — **20** т/смену
Ассортимент продукции — более **150** наименований

MiLida

О молочных продуктах ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат» — сухом молоке, сырах, твороге, масле — знают далеко за пределами не только Гродненской области, но и всей страны. Кроме белорусского рынка, продукция предприятия продается во многих странах мира. Лидские товары знают в России, Казахстане, Армении, Украине, Узбекистане, Грузии. Комбинат постоянно расширяет географию зарубежных поставок, в числе новых рынков — Сербия и Венесуэла.

В 2012 году ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат» получило сертификат соответствия «Халяль» на сухое обезжиренное и сухое цельное молоко. Данный документ — это реальный шанс для продвижения продукции в страны Таможенного союза, СНГ, Евросоюза и в государства Исламского мира.

В своей политике технического переоснащения предприятие делает ставку на установку энергоэффективного оборудования, позволяющего выпускать более качественную и конкурентоспособную продукцию. Введенная в строй на «Ошмянском сыродельном заводе» современная линия по выпуску твердых сыров обеспечивает автоматический цикл работы с применением компьютерного управления, что позволяет с точностью соблюсти самую сложную рецептуру и создать идеальные условия для созревания сыров. В настоящий момент «Ошмянский сыродельный завод» реализует проект по модернизации сыродельного цеха с увеличением мощности до 20 тонн сыра в смену. На предприятии «Сморгонские молочные продукты» проводится техническое переоснащение линии сгущения молока.

Современное оборудование, высококвалифицированный персонал, широкий ассортимент продуктов, строгий контроль качества входного сырья, процессов производства и готовой продукции, постоянное стремление к совершенствованию — именно эти составляющие лежат в основе успеха ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат».

О НАС

ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат» является одним из лидирующих предприятий в Беларуси по производству сухих молочных продуктов. В структуру акционерного общества входят филиалы «Ошмянский сыродельный завод» и «Сморгонские молочные продукты». Продукция компании выходит на рынок под единым корпоративным брендом MiLida.

ENG

❶ Products of the *OJSC Lida Milk Plant* are produced under the united corporate brand *MiLida*.
❷ In 2012 the company received Halal certification for its skim milk powder and whole milk powder.
❸ At the moment Oshmiany cheese-making plant is carrying out a project on modernization of the cheese-making shop with increasing the capacity up to **20** tons of cheese per shift.



Контакты:

РБ, 231300,
Гродненская обл.,
г. Лида, ул. Энгельса, 116

(+375 154) 52-34-83
(+375 154) 52-33-56

mkk@mail.lida.by
www.moloko.lida.by

ОАО «Дятловский сырзавод»

На сегодняшний день в Дятлово вырабатывается около 50 наименований сычужных полутвердых сыров, чеддеризованные сыры, плавленые колбасные сыры, сладкосливочное масло. В ассортименте предприятия есть традиционные виды продукции и уникальные собственные разработки, среди которых каждый может найти что-то для себя.

Предприятие наладило поставки сырной продукции не только в Беларуси, но и в Российскую Федерацию, Республику Казахстан, Республику Молдова и Туркменистан. Сыры «Дятловского сырзавода» выходят под торговой маркой «Сырная страна».

В 2008 году здесь была проведена модернизация участка по производству сыров, позволившая выпускать сыры как российской, так и голландской группы. В 2011 году введена в действие болгарская линия по производству чеддеризованных сыров (выпускаются такие виды сыров, как «Сулугуни», «Качкавал элит», «Здзетельский», «Чеддер–лайт», «CHEDDER-GOLD», «Греческий»). В 2012-м была установлена линия по концентрированию сыворотки. В конце 2014 года будет запущена импортная автоматическая линия для производства мягких сыров типа «Рикотта» производительностью 7 тонн в сутки, что выведет предприятие на новый технологический уровень.

ОАО «Беллакт»

Волковысское ОАО «Беллакт» является единственным производителем сухих молочных продуктов для детского питания в Беларуси. Основной профиль предприятия — производство сухих молочных смесей для питания детей с первых дней жизни до года и старше, диетических продуктов питания для взрослых и специализированных продуктов для кормящих матерей и спортсменов. Кроме того, предприятие производит сухое цельное и обезжиренное молоко, животное масло, цельномолочную продукцию, жирные сыры, продукты для кормления животных. Весь ассортимент вырабатываемой на Волковысском ОАО «Беллакт» продукции составляет более 200 наименований.

Предприятие твердо закрепилось как на внутреннем, так и на внешних рынках и в настоящее время является экспортно ориентированным. Удельный вес экспорта в общем объеме реализованной продукции составляет более 45%. Продукты, поставляемые на экспорт: сухое обезжиренное молоко, сухое цельное молоко, сухое витаминизированное молоко, сухая молочная сыворотка, сладкосливочное несоленое масло, сухие молочные и безмолочные продукты для детского питания, продукты для спортсменов.



ОАО «Молочный Мир»

Молочное изобилие





Мощность по переработке молока — **600** т/сутки
Мощность по сыру — **30** т/ сутки
Мощность по молоку — **50** т/сутки
Мощность по кефиру — **20** т/сутки
Мощность по сметане — **8** т/сутки
Мощность по мороженому — **6** т/сутки

ОАО «Молочный Мир» входит в число валообразующих предприятий Гродненской области и по праву считается лидером в молочной отрасли страны. В настоящий момент производственные мощности компании позволяют перерабатывать до 600 тонн молока в сутки. А ведь когда-то Гродненский городской молочный комбинат начинал всего с 10 тонн сырья в смену. Тогда, в далеком 1938 году, цифра нынешних объемов звучала бы просто как фантастическая. Сегодня же на предприятии с уверенностью заявляют, что и это не предел.

«Молочный Мир» специализируется на выпуске цельномолочной продукции, мороженого, масла, твердых, мягких и плавленых сыров. Кроме того, в объеме производства имеется немалая доля изделий, вырабатываемых не из молока, — это соки, воды, майонез.

В своей стратегии развития компания делает ставку на техническое перевооружение производства, которое позволяет не только увеличить мощности по переработке, но и регулярно расширять ассортимент, улучшать качество продукции, что, в свою очередь, повышает ее конкурентоспособность. В 2013 году «Молочный Мир» вложил в модернизацию 43,5 млрд рублей, в 2014-м объем инвестиций составил 164,3 млрд рублей. Сейчас на предприятии полным ходом идет реконструкция производственного корпуса под цех сычужных сыров мощностью 40 тонн в сутки. В настоящий момент в ОАО «Молочный Мир» производится 30 тонн сыра в сутки. Предполагается, что после модернизации данный показатель увеличится сразу на 60 %. Создание современного высокотехнологичного производства сыра, отвечающего всем требованиям ЕС, позволит нарастить долю экспортной составляющей предприятия, что немаловажно для эффективной работы компании.

О НАС

ОАО «Молочный Мир» — неизменный участник отечественных и зарубежных конкурсов.
Является обладателем следующих титулов и наград:

- **трехкратный лауреат Премии Правительства Республики Беларусь** в области качества (2003, 2006 и 2001 гг.);
- **четыре золотые медали** (сыр «Берестовицкий» 45 %, молоко питьевое стерилизованное 3,2 %, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сыр «Грювер особый» 45 %) Международного конкурса **«Лучший продукт-2014»** (г. Москва);
- **четыре диплома** конкурса **«Лучшая продукция года – 2014»** (г. Минск);
- **четыре диплома** (сырок глазированный «Фрутозаврик», напиток кисломолочный «Активита», мороженое, обогащенное кальцием, мороженое «Шайба», сметана м. д. ж. 28 %) народного конкурса-дегустации **«Чемпион вкуса»**;
- **три золотые медали** 29-й Международной выставки **«Всероссийская марк**а (III тысячелетие). **Знак качества XXI века»**.

По результатам производственно-хозяйственной деятельности за 2013 год ОАО «Молочный Мир» занесено на Республиканскую Доску почета.



ENG

❶ *Molochny Mir* specializes in the production of whole milk products, ice cream, butter, hard, soft and processed cheeses. Besides, the enterprise produces juice, water, mayonnaise.

❷ The company processes up to **600** tons of milk per day.

❸ One of the departments is being reconstructed into the rennet cheese department with capacity of **40** tpd. Modernization will allow to increase production by **60** %.

❹ The enterprise received three gold medals at the 29th exhibition *All-Russian mark (III Millennium). Quality mark of the XXI century* for its milk and kefir.

Не менее пристальное внимание «Молочный Мир» уделяет качеству поступающего сырья — молоко на входе подвергается самому строжайшему анализу. Неудивительно, что с таким подходом к делу в 2013 году лавры победителя среди аккредитованных лабораторий Республики Беларусь по испытаниям в молочной отрасли достались производственной лаборатории предприятия. При этом отношение к своей сырьевой зоне здесь тоже особое — хозяйства не только получают консультационную помощь специалистов предприятия, но и обеспечиваются идентичными, как на производстве, приборами контроля по физико-химическим показателям, а также остаточного количества антибиотиков. Как результат — за последние три года сельхозпредприятиям сырьевой зоны не было возвращено ни одной тонны молока.

Предприятие имеет сертификаты, подтверждающие соответствие выпускаемой продукции стандартам, в том числе международного уровня. В ОАО «Молочный Мир» разработаны и внедрены системы менеджмента качества СТБ ISO 9001–2009, СТБ 1470–2012 (НАССР), СТБ ISO 14001, СТБ 18001, ГОСТ Р ИСО 22000.

Большое внимание компания уделяет развитию своей собственной дилерской сети. Это позволяет не только расширить рынки сбыта, но и оптимизировать логистические расходы. Свои торговые филиалы у предприятия есть в Гомеле, Бресте, крупных районных центрах Гродненской области. В Минске интересы «Молочного Мира» представляет ООО «Молочный Мир – Столица».



Контакты:

РБ, 230005,
г. Гродно,
ул. Горького, 93

(+375 152) 43-01-72
(+375 17) 210-83-51

gmk@tut.by
www.milk.by

ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары»



«Новогрудские Дары» — желанный гость на каждом столе



О НАС

Неоспоримое доказательство высокого качества продукции из Новогрудка — награды на различных выставках и конкурсах. Предприятие получило девять дипломов Республиканского конкурса «Лучшая продукция 2013 года». Дипломами третьей степени конкурса потребительских предпочтений «Продукт года-2014» были отмечены сыры «Любчанский престиж», «Голландский новый», «Сулугуни классический», а также глазированный сырок «Маркиз» и сладко-сливочное масло.

Благодаря безупречному качеству и отличным вкусовым свойствам наша продукция востребована сегодня не только в Беларуси, но и далеко за ее пределами. В число крупнейших внешнеторговых партнеров предприятия входят Россия, Украина, Казахстан, Армения, Польша, Литва, Германия.

Мощность по переработке молока — **560** т/сутки
Мощность по сыру — **10** т/сутки
Ассортимент продукции — более **50** видов

ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары» по праву можно назвать крупнейшим и одним из самых перспективных молочных предприятий Гродненской области. Производственные мощности комбината позволяют ежедневно перерабатывать порядка 560 тонн молочного сырья.

Сегодня под брендом «Новогрудские Дары» выпускается более 50 наименований продукции: полутвердые, мягкие и рассольные сыры, цельномолочная продукция, сухое обезжиренное и цельное молоко, сливочное масло, подсырная сыворотка, технический казеин, заменитель цельного молока. Имея такую разнообразную линейку, предприятию легче маневрировать в условиях постоянно меняющегося спроса.

В состав компании «Новогрудские Дары» входят три производственные площадки: головной завод в Новогрудке, где перерабатывается примерно 90 % всего сырья, Кореличский маслоцех и Любчанский сырцех, где после реконструкции было установлено современное технологическое оборудование, которое позволило улучшить качество производимых сыров.



Сегодня в компании «Новогрудские Дары» могут с уверенностью сказать, что предприятию удалось не только добиться высокого качества продукции, но и гарантировать стабильность взятой высоты. Неслучайно специалисты предприятия ведут тщательный входной контроль сырья не только на предприятии, но и регулярно посещают поставщиков молочного сырья. Не менее пристальное внимание молоку и производимым из него продуктам оказывается и на самом заводе. Здесь понимают, что после сырья на втором месте в вопросе качества стоит технология. Именно поэтому предприятие уделяет такое пристальное внимание модернизации производства. Не так давно была введена в эксплуатацию современная аммиачная компрессорная, что обеспечило существенную экономию энергоресурсов. Знаковым событием для компании «Новогрудские Дары» стало завершение модернизации цеха СОМ. Сегодня оборудование этого цеха позволяет производить продукцию в соответствии с мировыми стандартами, как следствие — увеличить долю экспорта.

На предприятии постоянно ведется работа по улучшению как условий труда и механизации производственного процесса, так и качества выпускаемой продукции, которое в скором времени будет подтверждено



ENG

❶ More than **50** items are produced under the brand *Novogrudskie Dary*.

❷ The signature products of the JSC *Dairy Company Novogrudskie Dary* are semi-hard and soft cheeses.

❸ The enterprise received nine diplomas of the national competition *The Best Production of 2013*.

❹ The latest achievements of the JSC *Dairy Company Novogrudskie Dary* areelite cheeses Pesto Green and Pesto Red which are notable for their original taste and bright green and red color.

❺ Russia, Ukraine, Kazakhstan, Armenia, Poland, Lithuania, Germany are among the largest foreign trade partners of the enterprise.





сертификатом качества ISO 22000. Наличие такого документа даст возможность расширить рынки сбыта и поставлять свою продукцию не только на территорию Таможенного союза, но и в страны дальнего зарубежья.

Настоящей визитной карточкой компании являются полутвердые и мягкие сыры, ассортимент которых насчитывает более 20 видов, при этом специалистами предприятия ведется работа по его расширению. Одна из последних удачных разработок предприятия — элитные сыры «Pesto Green» и «Pesto Red» с пряностями и специями, которые придают им изысканный аромат и вкус. Уникальные продукты пришлись по вкусу российским потребителям, составив достойную конкуренцию импортным аналогам из Нидерландов. Сыры имеют не только оригинальный вкус, но и отличаются от классических продуктов своим ярко-зеленым и красным цветом, что делает их настоящим украшением праздничного стола. При производстве этих пикантных сыров используются только натуральные красители. В ближайшее время предприятие планирует порадовать покупателей, предложив им новинку, — йогурт с наполнителем отечественного производства «лесная ягода», который будет выпускаться под маркой «Твой йогурт».

Коллектив ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары» прикладывает все усилия, чтобы идти в ногу со временем и постоянно радовать своего покупателя новинками.

Контакты:

РБ, 231400,
Гродненская обл.,
г. Новогрудок, ул. 1 Мая, 59
(+375 1597) 23-748
(+375 1597) 23-358
(+375 1597) 20-920
(+375 1597) 21-446
(+375 1597) 25-000
(+375 1597) 26-902
Novogrudok_MDK@mail.ru
www.novmdk.by



ОАО «Щучинский маслосырзавод»

Компания здорового вкуса!

Мощность по переработке молока — более **300** т/сутки
Мощность по цельномолочной продукции — до **20** т/сутки
Мощность по сыру — до **30** т/сутки
Ассортимент продукции — более **55** наименований



Основными видами продукции, выпускаемой ОАО «Щучинский МСЗ», являются ферментативные сыры голландской и российской групп, мягкие сыры, масло из коровьего молока, цельномолочная и кисломолочная продукция, творог, сухие смеси. Натуральное, высококачественное сырье, современные технологии и бережное отношение к традициям производства молочной продукции — именно в этом заключается секрет успеха предприятия.

Продукция ОАО «Щучинский МСЗ» соответствует высоким стандартам качества. На предприятии внедрена и сертифицирована система управления качеством и безопасностью продукции на основе принципов НАССР, система менеджмента качества на соответствие требованиям СТБ ISO 9001–2009, система управления окружающей средой на соответствие требованиям СТБ ISO 14001–2005, система управления охраной труда на соответствие требованиям СТБ 18001–2009. Производственная лаборатория предприятия аккредитована на техническую компетентность в соответствии с требованиями СТБ ИСО/МЭК 17025.

Особой гордостью Щучинского маслосырзавода является сыр. Выпуск этого продукта на предприятии налажен с момента его основания. Щучинскими мастерами накоплен огромный опыт сыроварения, который позволил отточить технологию производства продукта до мельчайших деталей. Сегодня предприятие имеет самые большие в Гродненской области мощности по выработке сыра — до 30 тонн в сутки. В настоящий момент на заводе производится реконструкция солильного отделения с установкой автоматизированного технологического оборудования для посолки сыра мощностью 60 тонн в сутки, а также устройство камеры для хранения 800 тонн сыра.



О НАС

Свою цельномолочную продукцию, творог и масло Щучинский МСЗ представляет под товарным знаком «NaDivo: компания здорового вкуса». Новый бренд позиционирует предприятие как производителя на диво вкусной и полезной продукции. Этой же цели служит слоган «Компания здорового вкуса». Данное позиционирование усиливается цветовой гаммой упаковки — используемые голубые, синие и зеленые тона символизируют чистоту и здоровье.



ENG

❶ The main products of *OJSC Schuchin Butter and Cheese-Making Plan* are Dutch and Russian types of cheese, soft cheeses, cow milk butter, whole-milk and fermented milk products, curd and dried-milk mixtures.

❷ Whole-milk products, curd and butter are produced under *NaDivo* brand with the tagline "Healthy taste company".

❸ The plant has the highest capacity in the Grodno region which is **30** tpd.

❹ *Schuchin Butter and Cheese-Making Plant* is awarded with *the Global Trade Leaders' Club's diploma for quality (Paris).*





ОАО «Щучинский МСЗ» большое внимание уделяет развитию фирменной торговли — два собственных магазина «Сырная точка» уже открыты в Щучине, один — в Гродно. Наличие фирменных торговых точек позволяет, с одной стороны, гарантировать свежесть и высокое качество продукции, а с другой, избежать диктата со стороны торговых сетей.

Высокая марка продукции щучинских мастеров подтверждается многочисленными наградами на престижных конкурсах. Поставляемые на рынок России сыр «Голландский БИО», сладкосливочное несоленое масло «Любимый вкус» и «Крестьянское Premium» (72,5 %) в конкурсе «Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации» признаны лучшими товарами 2013 года в номинации «Продовольственные товары».

Звание «Лучшего продукта» сладкосливочное несоленое масло «Крестьянское Premium» (72,5 %) подтвердило и на отечественном рынке в рамках белорусского конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь». Высоко оценили эксперты и шедевр щучинских специалистов — элитный сыр «Монарх», вкусовые качества которого не отличаются от лучших европейских аналогов.

Кефир и молоко (3,7 %), сметана (27 %) получили сертификат на право маркировки знаком «Натуральный продукт». Третьего диплома «Лучшая продукция года-2013» удостоилось сладкосливочное несоленое масло «Крестьянское Premium» (72,5 %), вместе с ним такая же награда досталась сметане (27 %) и кефиру (3,7 %).

По итогам Республиканского конкурса потребительских предпочтений «Продукт года-2014. Выбор потребителя» ОАО «Щучинский МСЗ» завоевало дипломы III степени в номинациях «Масло сливочное», «Сыр твердый», «Сметана».

В копилке достижений компании есть и такая престижная награда, как статуэтка и диплом «За качество» Международного клуба лидеров торговли (Париж). Щучинский маслосырзавод стал первым белорусским предприятием, которое вошло в число обладателей этой премии.

Все эти победы — результат добросовестного труда каждого члена коллектива, мудрой и взвешенной стратегии развития предприятия, которая заключается не только в умении произвести качественный продукт, но и выгодно продать его.



Контакты:

РБ, 231513,
Гродненская обл.,
г. Щучин,
ул. 17 Сентября, 45
(+375 1514) 2-95-92

mszkomotd2012@yandex.ru
www.schuchin-cheese.by

Минская область



Переработка и производство молочных продуктов

- ОАО «Здравушка-милк»
- ОАО «Минский молочный завод № 1»
- ОАО «Молодечненский молочный комбинат»
- ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»



В состав КУП «Миноблмясомолпром» входят четыре предприятия по переработке молока с филиалами. Их суммарная производственная мощность по переработке молока составляет 4,5 тыс. тонн в смену.

Предприятия КУП «Миноблмясомолпром» производят в год 24,4 тыс. тонн животного масла, 33,5 тыс. тонн твердого сыра, 436,8 тыс. тонн цельномолочной продукции, 11,3 тыс. тонн сухого обезжиренного молока, 2,6 тыс. тонн казеина.

Среди уникальных разработок предприятий холдинга — выпуск мягкого сыра с голубой плесенью «Рокфорти», который освоен на Нарочанском филиале ОАО «Молодечненский молочный комбинат». На Пуховичском филиале ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» планируется запустить производство сыров «Бри» и «Камамбер», аналогов которых в настоящий момент в стране нет.

КУП «Миноблмясомолпром» — управляющая компания холдинга «Мясомолпром»

РБ, 220039, г. Минск, ул. Чкалова, 5а, каб. 50

(+375 17) 500-46-53
(+375 17) 222-88-17
(+375 17) 222-88-54

info@stelland.by
ved@stelland.by
www.stelland.by

Несвижский дворцово-замковый комплекс включен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Традиционный праздник искусств «Музы Несвижа» проходит в бывшей резиденции князей Радзивиллов. В программе — научные чтения, концерты, спектакли, выставки и мастер-классы. Знаменитый Национальный академический концертный оркестр Беларуси под управлением Михаила Финберга и его камерные коллективы исполняют музыку композиторов эпохи Радзивиллов, а также самих представителей славной династии.









ENG

Municipal Unitary Enterprise Minoblmyasomolprom includes 4 milk processing enterprises and their branches. Their total capacity is 4,5 thousand tons of milk per shift.

The enterprises of the MUE *Minoblmyasomolprom* produce 24,4 thousand tons of animal oil, 33,5 thousand tons of hard cheeses, 436,8 thousand tons of whole milk products, 11,3 thousand tons of skimmed milk powder, 2,6 thousand tons of casein annually.

ОАО «Минский молочный завод № 1»

Продукция для настоящих гурманов



Мощность по переработке молока — **800** т/сутки
Мощность по цельномолочной продукции — **710** т/сутки
Мощность по сыру (мягкие и плавленые) — **3,3** т/сутки
Мощность по маслу — **10** т/сутки
Мощность по творожной концентрированной сыворотке — **90** т/сутки

Минский молочный завод № 1 известен любителям молочных продуктов под такими брендами, как «Минская марка», «Молочная страна», «Славянские традиции», «Венский завтрак», «Аристей», «Я вкусный» и «Депи» (продукты для детей). Основными видами продукции предприятия являются молоко, сметана, зерненый творог, классический творог, творожная паста, творожные десерты, кефир, глазированные сырки, сливочное масло, ряженка, сливки, простокваша, йогурт, пудинг, желе, майонез, сыворотка.

Одно из стратегических направлений столичной молочной компании — постоянная модернизация производства. В последнее десятилетие на заводе запущен в эксплуатацию ряд новых автоматизированных линий, что позволило внедрить принципиально новые технологии производства и значительно расширить ассортиментный перечень выпускаемой продукции.

О НАС

Минский молочный завод № 1 чувствует, чем живет рынок, и старается занимать наиболее перспективные ниши. Он стал первым в Беларуси предприятием, освоившим выпуск мягкого сыра типа фета, изготовленного в лучших греческих традициях, который производится под торговой маркой «Аристей», и десертных продуктов, выработанных на основе творога методом ультрафильтрации под торговой маркой «Венский завтрак». Линейка этих оригинальных и изысканных лакомств разработана с учетом различных запросов потребителей. В качестве начинки для блинов и идеального варианта для бутербродов можно использовать «Венский завтрак» с овощным, грибным или сливочным наполнителями. Сладкоежки с удовольствием побалуют себя «Венским завтраком» с такими фруктовыми наполнителями, как земляника, черника, киви-крыжовник, абрикос, апельсин-ананас-злаки, ананас-манго, а также новым творожным десертом с шоколадом или карамелью.



В настоящее время наряду с классическими молочными изделиями ОАО «Минский молочный завод № 1» выпускает продукты лечебно-профилактического направления: с витаминами, микроэлементами, лечебными пищевыми добавками, полезными микроорганизмами, бифидобактериями, лактулозой. Важным подразделением компании является цех по производству молока и кефира для питания детей раннего возраста (с 6 месяцев до 3 лет). Также на другом участке предприятия изготавливают молочные продукты для питания детей дошкольного и школьного возраста: йогурт с фруктовым наполнителем (с пониженным по сравнению с обычным йогуртом содержанием сахарозы), творог для детей дошкольного и школьного возраста, творожные пасты с ванилином и фруктовым наполнителем.

В результате внедрения новых механизированных линий по изготовлению глазированных сырков удалось улучшить потребительскую упаковку, увеличить срок годности продукта, разработать и выпустить более 80 видов глазированных сырков, которые удовлетворяют потребностям самых взыскательных покупателей: классические с ванилином и какао, с разнообразными начинками и наполнителями, обогащенные кальцием, с печеньем, вафлей, мармеладом, различной формы и конфигурации.

На предприятии функционируют системы менеджмента качества СТБ ISO 9001–2009 и ISO 22000–2005, система качества на основе анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР), соответствующая требованиям СТБ 1470–2012.

На протяжении многих лет Минский молочный завод № 1 является постоянным участником различных отечественных и международных выставок. Продукция предприятия получала высокую оценку не только у покупателей, но и у профессиональных экспертов: она неоднократно удостаивалась звания победителя таких престижных конкурсов, как «Лучшая продукция года», «Продукт года», «Чемпион вкуса», «Конкурс-дегустация «ГУСТ», «Лучшие товары Республики Беларусь», «Выбор года», «Бренд года», «Олимпийский успех», «Молочный успех».

О НАС

В мае 2014 года предприятие начало продвижение на рынок йогурта «По-гречески», выпускаемого также под торговой маркой «Аристей». Новая автоматизированная линия по изготовлению йогурта позволила Минскому молочному заводу № 1 организовать производство импортозамещающей продукции. Йогурт «Я вкусный» в одном блоке-четверке предлагает насладиться одновременно двумя фруктово-ягодными вкусами.

ТРАДИЦИИ ПЛЮС ОПЫТ

В декабре 2014 года Минский молочный завод № 1 отметит свое 85-летие. Предприятие с таким солидным возрастом, равняющимся практически целой эпохе, имеет за своими плечами богатый исторический опыт. Но при всем при том оно постоянно движется вперед — за это время на заводе произошли кардинальные изменения. Сегодня ОАО «Минский молочный завод № 1» динамично развивающееся предприятие с передовыми технологиями и новейшим оборудованием.



ENG

❶ *Minsk Milk Processing Factory No 1* manufactures products under several brands: *Minskaya Marka, Molochnaya Strana, Slavjanskye Tradicii, Venskiy Zavtrak, Aristey, Ja vkusny and Depi* (baby foods).

❷ Along with classical dairy products, the enterprise offers health-promoting products that contain vitamins, microelements, food additives and useful microorganisms.

❸ *Minsk Milk Processing Factory No 1* was the first Belarusian enterprise to master the production of soft Feta cheese and dessert products based on ultrafiltrated curd. They come in under the *Venskiy Zavtrak* brand.



Контакты:

РБ, 220070,
г. Минск,
ул. Солтыса, 185

Юридический адрес:
РБ, 223034,
Минский р-н,
г. Заславль,
ул. Вокзальная, 11

(+375 17) 246-51-53
(+375 17) 246-59-03

gmz1marketing@mail.ru
www.belmilk.by

ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

Вкус особого настроения









Мощность по переработке молока — **536** тыс. т/год
Мощность по сыру — **38,8** т/смену
Ассортимент — **240** видов молочной продукции

ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» — один из крупнейших производителей сыров, масла и цельномолочной продукции в Республике Беларусь. Предприятие постепенно становится настоящим молокоперерабатывающим холдингом — в его состав уже вошли ОАО «Копыльский маслосырзавод», ОАО «Любанский сыродельный завод», Солигорский филиал ОАО «Любанский сыродельный завод», ОАО «Клецкая крыначка», Несвижский филиал ОАО «Клецкая крыначка», УП «Слуцкий консервный завод», Узденский, Стародорожский, Пуховичский производственные участки, СПК «Знаменский» и еще несколько молочных предприятий Минской области. Сегодня комбинат перерабатывает 536 тыс. тонн молока в год, и к 2015-му у него есть все шансы стать первым в стране предприятием-миллионником.

Широкий ассортимент продукции представлен сычужными сырами, сырными рулетами, плавлеными колбасными копчеными и некопчеными сырами, творожными сырами, сливочным маслом, спредами, майонезом, мороженым, различными видами цельномолочной продукции, сухим обезжиренным молоком, сухой молочной сывороткой, заменителями цельного молока и казеином. Продукция комбината выпускается под брендами Complimilk, «Нежная королева», «Плавгородь», «Идеал силуэт», «Млада».

Профессионализм слуцких сыроделов подтверждается географией сотрудничества: продукцию комбината по достоинству оценили не только в России и СНГ, но и в Польше, Германии, Франции, Нидерландах, Японии, Мавритании, Сингапуре, Канаде и США. На экспорт ежемесячно отправляются более тысячи тонн твердых сычужных сыров, сливочное масло, сухое обезжиренное молоко, творог, сухая молочная сыворотка и казеин.

Особое внимание на предприятии уделяют производству сыра. Здесь изготавливают как традиционные — «Пошехонский» и «Костромской», — так и сыры для гурма-



О НАС

ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» вырабатывает **240** видов молочной продукции

- Сыры сычужные твердые — **54** вида
- Сыры мягкие — **10** видов
- Масло сливочное и спреды — **19** видов
- Сыры плавленые — **30** видов
- Творог и творожные изделия — **30** видов
- Цельномолочная продукция в ассортименте — **62** вида
- Майонезы — **5** видов
- Мороженое — **30** видов



ENG

❶ *OJSC Slutsk Cheese-Making Plant* processes **650** thousand tons of milk per year.

❷ Portfolio includes rennet cheeses, cheese rolls, melted smoked and unsmoked cheeses, curd cheeses, butter, spreads, mayonnaise, ice cream, different types of whole-milk products, skimmed milk powder, whey powder, whole milk replacers and casein.

❸ The products are produced under brands *Complimilk, Nezhaja Koroleva, Plavgorod, Ideal Siluet, Mlada.*

❹ The plant exports its products to other countries such as Russia, Poland, Germany, France, Holland, Japan, Mauritania, Singapore, Canada and the USA.

❺ Halal Certification System was implemented at the plant to guarantee that its cheeses, skimmed milk powder, dry cheese whey meet HAS 23000:1 requirements.

нов — «Гройцер», «Слуцкий пикантный», «Пармезан GOLD», «Тызенгауз». В настоящий момент на комбинате ведется монтаж новой сыродельной линии производства фирмы VPS (Чехия), нового солильного отделения и отделения упаковки. Общая стоимость поставляемого оборудования составляет более 5 млн евро. Ввод в эксплуатацию всего комплекса оборудования позволит вырабатывать на производственной площадке ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» до 60 тонн сыра в сутки.

Осенью 2013 года на Стародорожском производственном участке был запущен в эксплуатацию новый цех по выпуску мороженого. На установленном здесь итальянском оборудовании выпускается мороженое разных сортов — от классического до экзотического, в пачке и вафельном рожке, с разнообразными наполнителями. Всего в ассортименте предприятия насчитывается 30 видов замороженного лакомства. Рецепты мороженого от слуцких производителей не предусматривают добавление растительного жира. Используются только натуральное молоко и продукты его переработки.

На Слуцком сыродельном комбинате внедрены и сертифицированы: система менеджмента качества на соответствие требованиям СТБ ISO 9001–2009, система управления безопасностью на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (HACCP) на соответствие требованиям СТБ 1470–2012, система управления охраной труда на соответствие требованиям СТБ 18001–2005, система управления окружающей средой на соответствие требованиям СТБ ISO 14001–2005, система менеджмента безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям ISO 22000–2005, система сертификации «Халяль» на производство сыров, сухого обезжиренного молока, сухой молочной подсырной сыворотки на соответствие требованиям HAS 23000:1.

Продукция комбината неоднократно отмечалась дипломами народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса». В 2014 году «Чемпионами вкуса» стали кисломолочный ацидофильно-простоквашный напиток с коэнзимом Q10, мороженое ванильное пломбир, мороженое ванильное пломбир «Лакомство» в соковой оболочке, сыр «Слуцкий с перцем» м. д. ж. 45 %, сыр «Российский» м. д. ж. 50 %.





Контакты:

РБ, 223610,
Минская обл.,
г. Слуцк,
ул. Тутаринова, д. 14

(8-01795) 55-502
(8-01795) 56-533

www.complimilk.com

Копыльский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

Созвездие вкуса копыльских сыров





Мощность по переработке молока — **300** т/сутки
Мощность по сыру — **10** т/сутки
Ассортимент продукции — **11** наименований

Копыльская земля издавна славилась своими маслоделами и сыроварами. Первые сыроваренные предприятия появились здесь еще в 1924 году. Копыльский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» начал выпускать свою продукцию более полувека назад, и за 60 с лишним лет превратился в современное конкурентоспособное предприятие, которое постоянно обновляет свое производство. Только за последнее время был реконструирован цех по производству сычужных сыров, что обеспечило выпуск сыров не только российской, но и элитной группы, а также введен в действие цех по производству сухого обезжиренного молока и сухой молочной подсырной сыворотки. В 2013 году в цехе сухого обезжиренного молока начала работать полуавтоматизированная установка обратного осмоса, позволившая сократить производственные затраты на выпуск продукции и увеличить объемы перерабатываемого сырья.

Копыльский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» специализируется на производстве полутвердых сычужных сыров, сливочного масла, сухого обезжиренного молока и сухой молочной подсырной сыворотки. Завод выпускает семь наименований сыров российской и элитной групп. Многие потребители уже успели полюбить элитный сыр «Купаловский» с пропионовокислыми микроорганизмами, который отличается не только изысканным вкусом, но и своим рисунком с большими овальными глазками круглой формы. Не менее востребован у истинных гурманов и «Гройцер молодой», который неоднократно становился победителем различных конкурсов, таких как «Лучшая продукция года», «Чемпион вкуса», «ГУСТ», Республиканский конкурс потребительских предпочтений «Продукт года».

О НАС

Продукция Копыльского филиала ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» выпускается под брендом Complimilk. Покупая копыльские масло, сыр, потребитель выбирает полезный и экологически чистый продукт, так как предприятие делает ставку на натуральное сырье без консервантов, искусственных добавок, красителей.
Высокие потребительские качества копыльских сыров и масла по достоинству оценили в России и Казахстане. В целом на экспорт отправляется около **60%** продукции завода.

ENG

❶ The Kopyl branch of JSC *Slutsk Cheese-Making Plant* specializes in the production of rennet cheeses, butter, skim milk powder and dry cheese whey.
❷ Products are produced under the *Complimilk* brand.
❸ Great quality of the plant's milk products is highly appreciated in Russia.



Контакты:

РБ, 223927, Минская обл.,
г. Копыль,
ул. Заводская, 15

birzha_msz@mail.ru,
birzha_msz@tut.by
market_msz@tut.by

ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

Продукция предприятия выпускается под торговой маркой «Молодея», «Воложинское», «Вильюша». В состав ОАО «Молодечненский молочный комбинат» с 2009 года входят филиалы «Воложинский маслосырзавод», «Вилейский гормолзавод», «Нарочанский маслосырзавод». Комбинат поставляет продукцию по всей Беларуси, а также экспортирует отдельные ее виды в Россию, Украину, Казахстан, Германию, Польшу, Бельгию, Францию, Сингапур, Литву, США.

На предприятии внедрены: система менеджмента качества производства питьевого молока, кисломолочных продуктов, творога, творожных сырков, сыра в соответствии с требованиями СТБ ISO 9001; система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа и критических контрольных точек (HACCP) применительно к производству, хранению и реализации глазированных сырков в соответствии с требованиями СТБ 1470; система менеджмента безопасности пищевых продуктов, разработка и производство цельномолочной (молоко питьевое, кефир, биокефир, продукт кефирный, сливки, сыворотка) и (сметана, творог, биотворог) продукции в соответствии с требованиями ISO 22000; система управления охраной труда в соответствии с ISO 18001 (на головном предприятии и Воложинском филиале сертифицирована). На филиалах внедрена система менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000. Получены сертификаты, дающие право нанесения знака «Натуральный продукт».

ОАО «Здравушка-милк»

С 2004 года вся производимая на предприятии продукция выпускается под брендом «Здравушка». Сегодня «Здравушка-милк» производит более 145 наименований молочной продукции. Это питьевое пастеризованное и стерилизованное молоко, кефир и биокефир, сметана и биосметана, творог, творожные сладкие массы и сырки, глазированные сырки, молочные коктейли и кисломолочные напитки, йогурты и биойогурты, масло, сыры, сухое обезжиренное молоко и казеин.

Слоган бренда «Здравушка» — «Ощути вкус полезного!». Предприятие позиционирует себя как производитель натуральной, полезной для здоровья и при этом исключительно вкусной молочной продукции по доступной цене.

ОАО «Здравушка-милк» проводит целенаправленную работу по модернизации производства и обновлению технологического оборудования. На предприятии налажено производство глазированных сырков в полипропиленовой упаковке, что позволило увеличить срок их реализации. Расширяется и ассортимент: кроме традиционно полюбившихся глазированных сырков с ванилью, какао, вареной сгущенкой, карамелью, красной смородиной, клубникой-ванилью, картошка, освоен выпуск творожного глазированного сырка с начинкой «Малина» и творожного глазированного сырка с какао и начинкой «КремаКолада».



Могилевская область



Переработка и производство молочных продуктов

- ОАО «Бабушкина крынка» — управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка»
- ОАО «Могилевская фабрика мороженого»
- ОАО «Мстиславский маслодельно-сыродельный завод»
- ОАО «Молочные горки»
- ОАО «Шклов»

Экспорт готовой продукции в 2013 году ОАО «Бабушкина крынка» — управляющая компания холдинга «ММК «Бабушкина крынка» составил 207141,1 тыс. долларов США, ОАО «Мстиславский МСЗ» — 28088,2 тыс. долларов, ОАО «Могилевская фабрика мороженого» — 334,6 тыс. долларов.

В настоящее время проводятся модернизация и ремонт на следующих филиалах холдинга «Бабушкина крынка»:

- филиал «Быховский» с переработкой сырья 150 т/сутки;
- филиал «Бобруйский» с переработкой сырья 300 т/сутки;
- модернизация на головной площадке с установкой линии ПЭТ-бутылки на 160 т/сутки продукции;
- филиал «Климовичский» «Мстиславского МСЗ» с переработкой сырья 110 т/сутки.

Могилевское государственное объединение «Мясомолпром»

РБ, 212030, г. Могилев, ул. К. Маркса, 8
(+375 222) 73-15-30
mgo-mmp@mail.ru
www.mogilevmmp.by

ТОРГОВЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА:
ООО ТД «Хозяин – Барин»
Россия, г. Москва

ООО «Белорусские консервы»
Россия, г. Калининград

ТОО «ТД «Бабушкина крынка»
Украина, г. Киев

ООО «ТД «Бабушкина крынка — Казахстан»
Казахстан, г. Алматы

Самый масштабный праздник «Купалье» — «Александрия собирает друзей» проходит в Шкловском районе Могилевской области. За несколько лет он стал настоящим брендом страны: сюда приезжают многочисленные гости не только из Беларуси, но и России, Украины, других стран мира. Идея проводить подобное мероприятие именно в Александрии Шкловского района возникла не случайно. Все купальские мероприятия традиционно проходили на берегу реки Днепр, русло которой испокон веков служило колыбелью культуры многих славянских народов, а водная артерия когда-то была неотъемлемой частью большого торгового пути «из варяг в греки».



ENG *Mogilev national union Miasomolprom* includes holding *Mogilyov dairy company Babushkina Krynka*, JSC *Mogilev Ice-Cream Factory*, JSC *Mstislavsky Butter and Cheese-making Plant*.

In 2013 export of the holding *Mogilyov dairy company Babushkina Krynka* products reached 207141,1 thousand US dollars, *Mstislavsky Butter and Cheese-making Plant* — 28088,2 thousand US dollars, *Mogilev Ice-Cream Factory* — 334,6 thousand US dollars.

ОАО «Бабушкина крынка»



Компания европейского уровня

Мощность по переработке молока — **1** млн т/год
Мощность по полутвердым сырам — **65** т/сутки
Мощность по цельномолочной продукции — **600** т/сутки
Мощность по маслу — **70** т/сутки
Ассортимент продукции — более **380** наименований



ОАО «Бабушкина крынка» — управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» — крупнейшее в Беларуси динамично развивающееся предприятие, лидер молочного рынка страны. По подсчетам консалтинговой компании MPP Consulting, за пять лет рыночная стоимость бренда «Бабушкина крынка» увеличилась в 23 раза и достигла в 2014 году 69,6 млн долларов. Сегодня это второй по величине капитализации бренд среди белорусских компаний.

Ассортиментный портфель холдинга «Бабушкина крынка» насчитывает более 380 наименований — практически все виды продукции, которые можно произвести из молока: СОМ, СЦМ, сухая сыворотка, казеин, сливочное масло, сыр, молоко, кефир, сметана, творог, сливки, йогурты, глазированные сырки, мороженое, майонез, ЗЦМ. Причем этот список постоянно обновляется. Только с начала 2014 года освоено более 50 новых видов продукции, таких как сыры, мороженое, глазированные сырки, кисломолочные продукты и творожные изделия.

Помимо основного бренда «Бабушкина крынка», объединяющего традиционные молочные продукты для всей семьи, компания развивает еще три торговые марки: «Веселые внучата» (лакомства из молока), «Калі ласка» (натуральные продукты и оригинальная торговая марка с очень добрым, мягким названием и таким же приятным вкусом) и «Актилайт» (продукты для здорового питания и образа жизни). Диверсифицированный продуктовый портфель помогает предприятию гибко и оперативно реагировать на запросы потребителей.

Молочная продукция ОАО «Бабушкина крынка» соответствует всем стандартам и требованиям, существующим на европейском рынке. Неудивительно, что она пользуется спросом не только в Беларуси, но и за рубежом. Компания поставляет продукцию как на традиционные для нашей страны рынки (Россия, Украина, Молдова, Казахстан, Армения, Туркменистан), так и в Польшу, Францию, Китай. За шесть месяцев 2014 года экспортная выручка «Бабушкиной крынки» составила 126,7 млн долларов при положительном сальдо внешнеторговой деятельности более 120,2 млн долларов. Удельный вес экспорта в общем объеме производства составляет более 70 %.

Параметры поступающего на переработку молока, а также готовой продукции



тщательно отслеживаются в лаборатории, оснащенной современным оборудованием. Многоступенчатый контроль осуществляется на всех участках производства. На предприятии внедрены и сертифицированы системы качества, соответствующие требованиям международных стандартов, СТБ, ISO 9001–2001, НАССР, что позволяет производить экологически чистую и безопасную продукцию.

Политику в области производства предприятие выстраивает на основании серьезных маркетинговых исследований и анализа рынка. Инвестиционная стратегия холдинга направлена на постоянное внедрение новейших производственных линий и применение передовых технологий. На всех присоединенных филиалах обновлено оборудование, закуплена современная техника, что существенно облегчает труд работников и создает комфортные условия производства. Модернизация позволила повысить качество выпускаемой продукции и, как результат, — освоить новые рынки сбыта и увеличить объемы реализации товара. География поставок предприятия расширяется, а значит, растет и число стран и народов, знакомых с вкусными и полезными продуктами, изготавливаемыми под маркой «Бабушкина крынка».

О НАС

Холдинг «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» — во всех отношениях пример успешного бизнеса, компания европейского уровня, у которой есть чему поучиться. Ее коллектив представляет собой настоящую сплоченную команду профессионалов, а политика продвижения товара отточена до малейших нюансов. Всего этого на предприятии добились ежедневным упорным трудом. И усилия не прошли даром: «Лучший бренд страны», звание «Лучший экспортер»… победы и награды холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» можно перечислять до бесконечности.

ДОСТИЖЕНИЯ







«Бренд года-2013» (лидер по количеству наград среди участников):

- золотая медаль в номинации «Социально ответственный бренд»
- серебряная медаль в номинации «Бренд Спадчына»
- серебряная медаль в номинации «Корпоративный бренд»
- бронзовая медаль в номинации «Успешный ребрендинг»

«Лучший продукт-2013» (21-я Международная выставка «ПРОДЭКСПО-2013» (Москва):

- золотая медаль за творог «Деревенский» обезжиренный
- золотая медаль за творог зерненый с малиной и красной смородиной (м. д. ж. 4 %)
- золотая медаль за йогурт фруктовый (груша + ваниль) (м. д. ж. 1 %)
- золотая медаль за кефир (м. д. ж. 3,7 %)
- серебряная медаль за сыр «Гройцер экстра» (м. д. ж. 50 %)
- серебряная медаль за сыр «Гравиера с пажитником» (м. д. ж. 45 %)
- специальные призы конкурса, которым был награжден руководитель молочной компании Игорь Конончук, — две медали и два диплома «За высокое качество» и «За вклад в развитие пищевой промышленности»

«Инновационный продукт» (21-я Международная выставка «ПРОДЭКСПО-2013» (Москва):

- золотая медаль за сыр «Грилье» молодой с грецким орехом (м. д. ж. 45 %)

Лауреат премии СНГ – 2013 за достижения в области качества продукции

ДОСТИЖЕНИЯ









«ПродЭкстраПак-2014» (21-я Международная выставка «ПРОДЭКСПО-2013» (Москва):

- диплом победителя за упаковку для биойогурта фруктового
- диплом победителя за упаковку для масла сладко-сливочного
- диплом за успешное участие в 9-м Международном конкурсе за лучшую упаковку «ПродЭкстраПак-2014»

«Молочный успех» (в рамках 12-й Международной выставки «Молочная и мясная индустрия-2014»):

- Гран-при за сыр плавленый «Дружба» (м. д. ж. 55 %)
- золотая медаль за творог «Деревенский» (м. д. ж. 5%), кефир (м. д. ж. 3,2%)

XVII Республиканский конкурс потребительских предпочтений «Продукт года-2014»:

- три Гран-при «За стабильно высокое качество выпускаемой продукции», «За заботу о здоровье нации», «За питьевой йогурт «Актилайт»
- тринадцать дипломов за качество продукции

Международная выставка-конкурс «Всероссийская марка (III тысячелетие). Знак качества XXI века»:

- пять золотых медалей
- пять свидетельств золотого знака «Всероссийская марка (III тысячелетие). Знак качества XXI века»

О НАС

В структуру холдинга входят ОАО «Бабушкина крынка», которое является управляющей компанией, ОАО «Бабушкино подворье» и 19 филиалов, объединенных единой политикой и стратегией. Сырьевая зона компании охватывает 19 районов из 21, это более **85 %** объема молока, производимого в Могилевской области. Производственные мощности позволяют перерабатывать до 1 млн тонн сырья в год — это достаточный объем, чтобы уверенно заявить о себе и на региональном, и на международном рынках.









«Лучший экспортер-2013» в номинации «Пищевая индустрия»: предприятие достигло самых высоких показателей по объемам экспорта и сальдо внешней торговли

Народный конкурс-дегустация «Чемпион вкуса»: Гран-при конкурса получила масса творожная сладкая с черносливом «Особая» (м. д. ж. 23 %). Все 11 представленных образцов стали финалистами конкурса и удостоены высоких наград

Народный конкурс-дегустация «Лучший сыр» в рамках «Второго сырного фестиваля под Минском»: семь дипломов за высокое качество сыров и два Гран-при

Конкурс качества молочной продукции «Молочная гордость России»:
- золотая медаль за сыр «Рондемер-Премьер» (м. д. ж. 45 %)
- серебряная медаль за сыр «Гравиера с пажитником» (м. д. ж. 45 %)
- серебряная медаль за сыр «Гройцер экстра» (м. д. ж. 45 %)
- золотая медаль за масло сладкосливочное «Элитное» (м. д. ж. 84 %)
- серебряная медаль за творог зерненый с клубникой (м. д. ж. 5 %)
- серебряная медаль за сметану (м. д. ж. 26 %)
- серебряная медаль за продукт сметанный (м. д. ж. 15 %)

ENG

❶ According to MPP Consulting, market value of *JSC Babushkina Krynka* brand increased by 23 times during the last 5 years and reached 69,6 million dollars in 2014.

❷ The portfolio of holding *Mogilyov dairy company Babushkina Krynka* includes more than 380 items.

❸ The company processes up to 1 million tonnes of raw materials per year.

❹ Products are rolled out under *Babushkina Krynka*, *Veselye Vnuchata*, *Kali Laska* and *Actilight* brands.

❺ The export revenue of *Babushkina Krynka* for the first six months of 2014 is 126,7 million dollars.

❻ The company has implemented and certified the quality management systems that meet international standards, STB, ISO 9001–2001, HACCP.



Контакты:

РБ, 212013,
г. Могилев,
ул. Ак. Павлова, 3

(+375 222) 42-85-32
(+375 222) 42-86-47
(+375 222) 42-87-43
(+375 222) 42-88-07

molcom@mail.ru
www.babushkina.by

Цельномолочная продукция



Каждое молокоперерабатывающее предприятие республики, выпускающее цельномолочные продукты, производит питьевое молоко, сливки, кисломолочные напитки, сметану... Молоко, от нежирного до продукта с более высоким содержанием жира, выпускается в различной упаковке. Благодаря современным технологиям пастеризации и стерилизации в молоке сохраняются его полезные свойства.



Белорусские производители предлагают широкий ассортимент кефира и кисломолочных напитков. Можно встретить **кефир** со вкусом от ягодного до огуречно-укропного. Но самым популярным остается традиционный кефир.

Еще один цельномолочный продукт – **сметана** – также радует потребителей своими вкусовыми особенностями. Только натуральное сырье, никаких стабилизаторов и загустителей. Постоянное совершенство производства, упаковки делает продукты качественными и незаменимыми в рационе белорусов. Такая цельномолочная продукция – мечта многих зарубежных рынков.

ENG

Each milk processing plant of the republic manufacturing whole-milk products, produces fluid milk, cream, fermented milk beverages, sour cream... Milk (from skimmed to higher fat content) comes in a variety of packagings. Belarusian producers offer a wide range of kefir and fermented milk beverages. Another whole-milk product — sour cream — also pleases consumers with its palatability traits. Producers use only natural raw materials without any stabilizers and thickeners.

ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат»

См. также стр. 22



Биойогуртный напиток «Берёзка»

Линейка напитков основана на двух принципах: вкус и польза. Натуральные фруктовые наполнители создают нежный вкус, а живые пробиотические культуры — пользу для флоры кишечника и иммунитета. Основными компонентами продукта являются молоко и натуральные фруктовые наполнители. Лесная ягода, ананас-манго, чернослив, вишня-ваниль и напитки без наполнителей — вся продукция низкожирная (массовая доля жира 1,5 %) и представлена в новой стильной упаковке — удобной ПЭТ-бутылке на 290 г. Напиток идеально подходит для регулярного употребления людьми любого возраста и в любом месте.



ОАО «Бабушкина крынка»

См. также стр. 62



Биойогурт «Актилайт»

Это удивительно легкий, нежный фруктовый йогурт, которым можно наслаждаться каждый день. Его жирность составляет всего лишь 1,5 %. Продукт создан для людей, ведущих здоровый образ жизни и привыкших следить за своим питанием. Бифидобактерии поддерживают нормальную микрофлору, способствуют образованию витамина К и витаминов группы В. Живые биойогурты от «Бабушкиной крынки» — отличный источник белка, микроэлементов и витаминов, дающих энергию и отличное настроение!



ОАО «Молочный Мир»

См. также стр. 46



Напиток кисломолочный йогуртный «Активита»

Не содержит сахара
Обогащен бифидобактериями
Жирность — 1,5 %

Напиток «Активита» создан специально для активных людей, следящих за своим здоровьем и самочувствием. Он положительно влияет на работу желудочно-кишечного тракта. Еще одной важной особенностью «Активиты» является то, что она производится с добавлением пищевых волокон, которые заменяют искусственные стабилизаторы в составе продукта. Пищевые волокна дарят ощущение сытости, тем самым снижая количество потребляемых лишних калорий, способствуют очищению организма от накопленных шлаков, предотвращают впитывание кишечником сахаров и крахмала.



ОАО «Рогачевский МКК»

См. также стр. 40



Молоко детское стерилизованное

Жирность — 3,2 %
Упаковка — Tetra Brik
Номинальный объем — 200 мл
Продукт предназначен для питания детей первого года жизни в качестве прикорма (начиная с десятимесячного возраста), а также для непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет.
Молоко детское стерилизованное удовлетворяет потребность организма ребенка в белке, кальции, фосфоре и многих других необходимых веществах, продукт вырабатывается из высококачественного натурального молока.



ОАО «Милкавита»

См. также стр. 38



Молоко питьевое ультрапастеризованное

Упаковка — Tetra Brik Aseptik Square
Массовая доля жира — 1,5 %; 2,5 %; 3,2 %; 3,6–4,2 %
Молоко под новой торговой маркой Milkavita изготавливается только из натурального сырья экстра-класса, производится на высокотехнологичном и современном оборудовании, имеет удобную инновационную упаковку с уникальным европейским дизайном.
В упаковке TBA Sq используются материалы, необходимые для создания эффективного барьера для защиты молока от всех видов микроорганизмов.
Процесс стопроцентной обработки молока и современная удобная инновационная упаковка TBA Sq позволяют максимально сохранить вкус, цвет и питательную ценность натурального молока на протяжении нескольких месяцев даже при комнатной температуре.



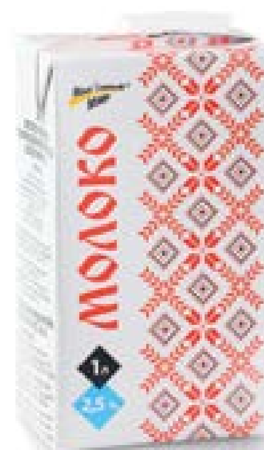
ОАО «Молочный Мир»

См. также стр. 46



Молоко стерилизованное

Вырабатывается из натурального коровьего молока без добавления консервантов
Современный метод высокотемпературной обработки, отточенный до малейших нюансов технологический процесс и использование асептической, герметической упаковки позволяют обеспечивать сохранность качественных показателей продукта и его высокую органолептическую оценку. Стерилизованное молоко может храниться в целостной упаковке до шести месяцев, полностью сохраняя при этом состав и пищевую ценность натурального коровьего молока.



ОАО «Минский молочный завод № 1»

См. также стр. 54



Йогурт «По-гречески»

Не содержит сахара
Отличается низким содержанием углеводов, высоким уровнем белка

По консистенции йогурт «По-гречески» похож на сметану или мягкий обезжиренный творог. В меру густой, нежный, с легкой кислинкой и сливочным вкусом. Полезен для пищеварения. В составе — только натуральные ингредиенты. Содержит живые йогуртовые бактерии.

Используется не только как самостоятельное блюдо, но и в качестве десерта (с медом или фруктами), как основа для острых закусок, соусов к мясу и рыбе, заправок для салатов.



ОАО «Милкавита»

См. также стр. 38



Сметана, обогащенная комплексом пребиотиков «Иммулин»

Массовая доля жира — 15 %

Сметана торговой марки «Милкавита» — это качественный продукт премиум-класса, который изготавливается из пастеризованных сливок и закваски на молочных культурах, без добавления сухого молока и в строгом соответствии с СТБ. Упаковка имеет стильный, индивидуальный, неповторимый, европейский дизайн, выполненный в стиле ручной работы, что подчеркивает верность вековым традициям и одновременно премиальную натуральность продукта. Употребление в пищу сметаны, обогащенной комплексом пребиотиков «Иммулин», способствует стимуляции роста полезной микрофлоры и нормализации функциональной деятельности кишечника, укреплению иммунитета.



ОАО «Молоко», г. Витебск

См. также стр. 32



Молочный коктейль «Smile»

С фруктовым наполнителем
Массовая доля жира — 2 %

Коктейль с легким ненавязчивым вкусом черники, персика или карамели в яркой, современной упаковке с веселыми смайлами придется по вкусу активным, идущим в ногу со временем людям, которым в ежедневной суете хочется уделить немного времени себе и позаботиться о своем здоровье. «Smile» — идеальный вариант для перекуса на ходу, так как компоненты, входящие в его состав, не только обладают полезными свойствами, но и гарантируют настоящий заряд бодрости. Черника положительно влияет на зрение, персик укрепляет память, улучшает работу мозга и повышает работоспособность, а карамель способствует хорошему настроению и прогоняет депрессию!



Творог



Промышленное производство творога в Беларуси появилось в XIX веке, когда на территории государства стали строить и запускать первые городские молочные заводы. В зависимости от технологий приготовления выделяют несколько видов творога: традиционный, зерненый, домашний, творожную массу.

Массовый выпуск творога способствовал появлению различных вариантов упаковки. В настоящее время чаще всего встречается творог в пластиковом стаканчике, в первую очередь зерненый. Более экономичная альтернатива — термоусадочная пленка. Упаковка «Линкавер» обеспечивает герметичность и сохраняет форму, структуру и свежесть продукта. Хорошим спросом пользуется традиционный творог с массовой долей жира 9 %. Производство творога и творожных продуктов — динамично развивающийся сегмент молочного рынка. Творожное будущее связано с продуктами из мягкого творога — это различные десерты, пудинги, ассортимент которых постоянно расширяется.

ENG

Industrial curd production in Belarus appeared in the XIX century when the first milk plants construction began on its territory.
Mass curd production has led to the emergence of different packaging types. Nowadays plastic cups are mostly used for curd, especially for cottage cheese. More economical alternatives include thermoshrinkable film. For example, Linkaver provides sealing capacity and helps to keep the form, structure and freshness of a product. Usually belarusian producers don't add neither calcium nor.

ОАО «Молоко», г. Витебск

См. также стр. 32



Биотворог

Массовая доля жира — 1%, 6% и 9%

Новый биотворог — это классический творог, обогащенный живыми бифидобактериями, что делает его особенно полезным для организма. Современное оборудование позволяет получать творог в автоматическом режиме, максимально исключая влияние человеческого фактора. Бережное вымешивание творожного сгустка и постановка творожного зерна дают возможность получить мягкую творожную массу с отчетливо различимыми мягкими творожными зернами.

Выпускается биотворог в форме шайбы в современной удобной упаковке, позволяющей сохранить свежесть продукта в течение всего срока реализации. Кроме того, данная упаковка дает возможность многократно открывать и закрывать продукт, препятствуя его высыханию и проникновению посторонних запахов.



ОАО «Бабушкина крынка»

См. также стр. 62



Творог зерненый со сливками

Массовая доля жира — 5%
Наполнитель — фруктовый пастеризованный

Зерненый творог от «Бабушкиной крынки» — это идеальный продукт для завтрака, который полюбят и взрослые, и дети за его нежный, чуть солоноватый, сливочный вкус. Польза зерненого творога заключается в содержании большого количества молочного белка, незаменимых аминокислот, жизненно важных минеральных веществ, а также витаминов группы B, витаминов C и PP.

Зерненый творог с наполнителем — вкусный и полезный десерт, который придется по вкусу каждому!



ОАО «Минский молочный завод № 1»

См. также стр. 54



Творожный продукт «Венский завтрак»

Линейка включает в себя три вида творожных продуктов

Сыр мягкий «Венский завтрак» 7%-ной жирности с овощным, грибным или сливочным наполнителем может стать заменителем сливочного масла или плавленого сыра. Продукт имеет воздушную консистенцию.

Сладкая творожная паста «Венский завтрак» 7%-ной жирности с фруктовым наполнителем позволяет насладиться разнообразием вкусов: земляника, черника, киви-крыжовник, абрикос, апельсин-ананас-злаки, ананас-манго.

По-настоящему элитным продуктом является творожный десерт «Венский завтрак» 4%-ной жирности. Нежная творожная паста, политая сверху темным шоколадом или густой карамелью, придется по вкусу даже самым взыскательным гурманам.



Сыр



В молочной промышленности Беларуси сыродельная отрасль занимает значительное место: от 20 до 30 % поставляемого молока идет на производство сыра. В республике насчитывается более 250 наименований сыров. Сегодня в большинстве своем заводы выпускают быстросозревающие сыры (15–20–25–30 дней — срок созревания). В то же время наращивается ассортимент сыров с длительным сроком созревания.

В историческом масштабе сыродельная отрасль Беларуси сегодня находится на пути завершения третьего этапа своего развития. Первым был так называемый послевоенный. Второй этап укладывается во временные рамки с 1965 года до середины 1990-х. Тогда белорусское сыроделие заняло лидирующее место в Советском Союзе, был заложен фундамент, который используется до сих пор. С 2005 года благодаря госпрограмме начался новый этап развития. Многие предприятия не замедлили воспользоваться предоставленными кредитными ресурсами для оснащения своих производств технологическим сыродельным оборудованием передовых стран мира, таких как Австрия, Дания, Франция, Польша, Италия, Германия, Испания, Болгария, Чехия.

ENG

Cheese-making sector takes an important place in the dairy industry of Belarus: from 20 to 30 % of the delivered milk is used for cheese production.Due to the state program, a new stage of development began in 2005. Many enterprises didn't miss the oportunity to make use of the granted credits for cheese production equipment from the leading countries such as Austria, Denmark, France, Poland, Italy, Germany, Spain, Bulgaria and the Czech Republic. Hard and semi-hard cheeses are the most popular types in Belarus. There are more than 250 cheese varieties in the country.

ОАО «Молочный Мир»

См. также стр. 46



Сыр «Грювер особый»

Массовая доля жира в сухом веществе — 45 %
Срок созревания — 90 суток
Сыр итальянского типа «Грювер особый» с высокой температурой второго нагревания изготавливается из пастеризованного нормализованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом, с использованием специальных бактериальных заквасок мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов. Продукт обладает сочным, пикантным, умеренно выраженным сырным вкусом с наличием остроты и пряности. Имеет форму прямоугольного бруска. Консистенция слегка плотная, ломкая на изгибе, однородная по всей массе. Рисунок равномерно расположенный, состоящий из глазков круглой и неправильной формы.



ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод»

См. также стр. 24



Сыр «Черный принц» с ароматом топленого молока

Массовая доля жира в сухом веществе — 50 %
Выдержанный натуральный сычужный сыр со своим индивидуальным вкусом и ароматом топленого молока, дополненный легкой кислинкой и нежным пряно-ароматным привкусом. Продукт вырабатывается из натурального свежего высококачественного молока. Имеет пластичную консистенцию, отличается рисунком, состоящим из глазков неправильной угловатой и щелевидной формы. Сыр сочетает в себе богатый букет вкуса и аромата.



ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод»

См. также стр. 24



Сыр «Пармский Gold»

Массовая доля жира в сухом веществе — 40 %
Твердый сыр со сроком созревания не менее 180 суток
Изготавливается из высококачественного, тщательно отсортированного пастеризованного молока с применением специально подобранных заквасок, обуславливающих специфический богатый сырный вкус. Продукт обладает выраженным сырным, насыщенным сладковато-пряным вкусом и ароматом. Консистенция умеренно плотная, пластичная, слегка ломкая на изгибе.
Отличительной особенностью сыра «Пармский Gold» является упаковка в латексное покрытие. Сыр великолепен в натуральном виде, также может использоваться в приготовлении сырных блюд. Его часто подают с фруктами.



ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат»

См. также стр. 22



Сыр «Сливочный»

Массовая доля жира в сухом веществе — 50 %

Сыр сычужный «Сливочный» обладает умеренно выраженным сырным сливочным вкусом, слегка с кислинкой. На разрезе имеет рисунок из глазков неправильной угловатой и щелевидной формы. Цвет — от светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе. На XII Международной выставке-ярмарке «Агрорусь» в Санкт-Петербурге сыр «Сливочный» получил серебряную медаль. Также продукт неоднократно завоевывал медали и дипломы в конкурсах «Лучшие товары Республики Беларусь», «Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации», «Лучшая продукция года» и получал высокие оценки потребителей.



ОАО «Щучинский маслосырзавод»

См. также стр. 50

Сыр «Российский новый Люкс»

Срок созревания сыра — не менее 20 суток

Относится к группе полутвердых сыров с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения. Вырабатывается данный вид сыра с различной массовой долей жира в сухом веществе — 40 % и 50 %. Имеет умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый вкус и запах.

При производстве сыра используются закваски на чистых культурах мезофильных и термофильных гетероферментативных ароматобразующих культур, благодаря чему тесто сыра пластичное, однородное по всей массе, имеет светло-желтый или желтый цвет, глазки неправильной угловатой и щелевидной формы.



ОАО «Щучинский маслосырзавод»

См. также стр. 50

Сыр «Черный рыцарь»

Новый вид сыра с массовой долей жира в сухом веществе 50 %

Обладает выраженным сырным вкусом и характерным для сыров российской группы рисунком — с глазками неправильной угловатой и щелевидной формы, равномерным светло-желтым или желтым цветом. Срок его созревания — не менее 20 суток, допускается сыр в возрасте до 10 суток.

В производстве данного сыра используется закваска, включающая культуры молочнокислых бактерий, обеспечивающих повышенный уровень молочнокислого брожения. Этот продукт уже завоевал предпочтение многих покупателей своими неповторимыми характеристиками. «Черный рыцарь» востребован на внутреннем рынке.



ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

См. также стр. 56



Сыр «Гройцер»

Относится к группе твердых сыров
Массовая доля жира в сухом веществе — 40 %
Продукт обладает выраженным сладковато-пряным вкусом и имеет консистенцию, характерную для сыров с высокой температурой второго нагревания. Слуцким сыроделам удалось выработать продукт, который по своим свойствам ничем не уступает знаменитому в Италии сыру «Пармезан».
Этот продукт отличается высоким содержанием витаминов A, B9 и PP.
Гурманы едят сыр «Гройцер» небольшими кусочками, запивая вином. Это сырное великолепие используют для приготовления всех видов паст и овощных салатов, ризотто, горячих мясных блюд, его добавляют в соусы, панируют в нем рыбу и мясо. Хрустящая корочка a la parmesane станет гордостью любой хозяйки.



Толочинский филиал ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат»

См. также стр. 34



Сыр «Грюнталер с пажитником»

Новый модный европейский вкус: в меру пряный, очень элегантный. Цвет теста — от светло-желтого до желтого. Имеет умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый сливочный вкус, который оттенен привкусом и ароматом семени пажитника. Консистенция — нежная, пластичная, однородная по всей массе. Допускается слегка плотное тесто. Рисунок — глазки круглой и овальной формы, неравномерно расположенные по всей массе сыра.
Семена пажитника оказывают общеукрепляющие, тонизирующие действия, положительно влияют на пищеварительную и дыхательную системы, богаты минеральными веществами (калий, фосфор, магний и др.), содержат витамины.
Сыр «Грюнталер с пажитником» изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока с применением закваски путем свертывания его молокосвертывающим ферментом.



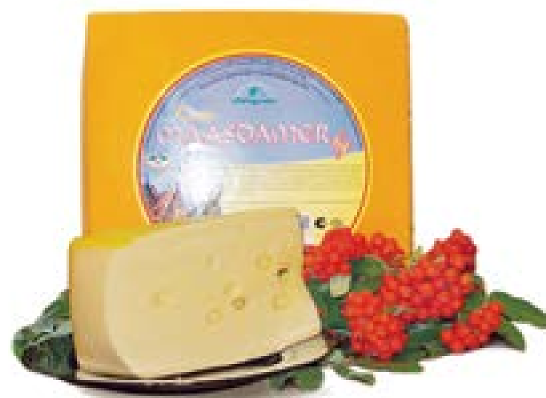
Толочинский филиал ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат»

См. также стр. 34



Сыр «MAASDAMER BY»

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания. Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски культур молочнокислых и пропионовокислых бактерий.
Имеет умеренно выраженный сырный, сладковато-пряный вкус, глазки круглой или овальной формы диаметром 5–15 мм, равномерно расположенные по всей массе сыра. Консистенция — плотная, однородная, умеренно пластичная.



ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары»

См. также стр. 48





Сыр «Pesto Red»

Относится к группе элитных сыров
Уникальный продукт пришелся по вкусу российским потребителям, составив достойную конкуренцию импортным аналогам из Нидерландов. Продукт имеет не только оригинальный вкус, но и отличается от классических сыров своим красным цветом, что делает его настоящим украшением праздничного стола. При производстве этого пикантного сыра используются только натуральные красители, специально подобранный букет специй и пряностей дарит этому продукту своеобразный аромат и изысканный вкус.

ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары»

См. также стр. 48





Сыр «Pesto Green»

Относится к группе элитных сыров
«Pesto Green» — не менее интересная разработка предприятия, которая составляет достойную пару сыру «Pesto Red». Отличительной особенностью данного сыра являются ярко-зеленый цвет и уникальный вкус, что достигается за счет использования специально подобранных специй и пряностей, а также натуральных красителей.

Копыльский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

См. также стр. 58



Сыр «Купаловский»

Натуральный сычужный сыр
Массовая доля жира в сухом веществе — 50 %
Обладает умеренно выраженным сырным, сладковатым, пряным вкусом и ароматом. Элитный сыр «Купаловский» с пропионовокислыми микроорганизмами отличается своим рисунком — имеет глазки разного размера круглой или овальной формы. Еще одним отличием является то, что он покрыт специальными полимерными составами, которые позволяют сыру «дышать», благодаря чему созревание продукта проходит в естественной среде.

ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»

См. также стр. 30



Сыр «Верхнедвинский легкий»

С повышенным содержанием кальция
Массовая доля жира в сухом веществе — не менее 25 %
Имеет выраженный сырный вкус с наличием остроты и легкой кисловатости. Глазки неправильной угловатой и щелевидной формы, равномерно расположенные по всей массе сыра, либо глазки круглой, овальной или неправильной формы. Благодаря низкому содержанию жира он идеально подходит людям с нарушенным обменом веществ, хорошо усваивается и является антисклеротическим продуктом.
Срок созревания — 30 суток. Срок хранения — 180 суток при температуре (0–4) °С.
В 2011 году на Республиканском конкурсе сыров ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод» награждено дипломом за высокое качество сыра «Верхнедвинский легкий».



ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод»

См. также стр. 30



Сыр «Монарх»

Относится к группе полутвердых элитных сыров
Массовая доля жира в сухом веществе — 45 %
При производстве сыра применялись новейшие заквасочные культуры, разработанные верхнедвинскими специалистами. Продукт отличается сладковато-пряным вкусом с ореховым привкусом. На разрезе имеет рисунок из глазков круглой или овальной формы диаметром 5–15 мм, расположенных по всей массе сыра.
Срок созревания — не менее 30 суток. Срок хранения — 180 суток при температуре (0–4) °С.
Удостоен золотой медали на Международной агропромышленной выставке «Золотая осень-2012» (г. Москва).



Копыльский филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

См. также стр. 58

Сыр «Белорусское золото»

Натуральный сычужный сыр
Массовая доля жира в сухом веществе — 50 %
Отличается умеренно выраженным сырным вкусом и ароматом со сливочным послевкусием. Натуральный молочный продукт изготовлен из пастеризованного коровьего молока путем свертывания его уникальным молокосвертывающим ферментным препаратом с использованием специальных бактериальных заквасок.
Сыр имеет нежное, пластичное тесто, однородное по всей массе. Рисунок на разрезе состоит из глазков неправильной угловатой или щелевидной формы, которые равномерно расположены по всей массе.



ОАО «Бабушкина крынка»

См. также стр. 62



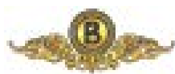
Сыр полутвердый «Гравиера с пажитником»

Имеет умеренно выраженный вкус грецкого ореха. Продукт является важнейшим источником витаминов A, E, B2, B12, в нем содержится большое количество незаменимых для человеческого организма аминокислот, из которых синтезируется белок.
С давних времен пажитник используется в народной медицине как ароматизатор пищи, входит в состав многих биологически активных добавок и обладает ярко выраженным антисклеротическим действием. Помимо этого, пажитник не только улучшает вкусовые качества продукта, но и усиливает его усвояемость, благотворно влияет на обмен веществ и пищеварение, улучшает работу сердца, понижает давление, оказывает общее тонизирующее действие на организм.



СОАО «Беловежские сыры»

См. также стр. 26



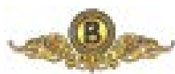
Сыр «Пиковая дама» с ароматом грецкого ореха

Натуральный сычужный сыр
Массовая доля жира в сухом веществе — 45 %
Применение специально подобранных комбинаций заквасок позволяет получить зрелый сыр с великолепным сырным вкусом и ароматом грецкого ореха. Продукт имеет пластичную консистенцию, отличается нежно-желтым цветом теста и богатым рисунком из глазков неправильной угловатой или щелевидной формы.
Пищевая ценность в 100 г продукта: белки — 23,4 г, жиры — 24,3 г. Калорийность/энергетическая ценность — 312,3 ккал/1307,5 кДж.



СОАО «Беловежские сыры»

См. также стр. 26



Сыр «Чайная роза»

Выдержанный натуральный сыр
Массовая доля жира в сухом веществе — 45 %
Имеет индивидуальный сладковатый вкус и пряный аромат. Сыр выделяется своим оригинальным розовым цветом теста. Благодаря уникальному внешнему виду, «Чайная роза» станет настоящим украшением стола. Этот продукт идеально подходит для нарезки на сырную тарелку.



ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат»

См. также стр. 44



Сыр «Фитнес-Чиз»

Массовая доля жира в сухом веществе — 25 %
На разрезе сыр имеет равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы. Вкус и запах — умеренно выраженный чистый сырный, слегка кисловатый, без посторонних привкуса и запаха, не свойственных сыру.
На Международной выставке «ПРОДЭКСПО-2014» сыр «Фитнес-Чиз» с массовой долей жира 25% занял первое место в номинации «Сыры голландские низкожирные».



ОАО «Минский молочный завод № 1»

См. также стр. 54



Сыр «Фету «Аристей»

Этот мягкий сыр с нежно-пикантным вкусом идеально сочетается с овощами, зеленью и морепродуктами
Аккуратно нарезанные белоснежные кубики сыра придадут пикантность любому салату, бутербродам и холодным закускам. Наиболее известным блюдом с сыром «Фету», который завоевал воистину общемировую популярность, является салат «Греческий».
Мягкий сыр «Фету» производства Минского молочного завода № 1 изготавливается из пастеризованного коровьего молока, нормализованного по массовой доле жира и белка. Молоко подвергается ультрафильтрации с последующим внесением бактериальной закваски и молокосвертывающего фермента.



ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»

См. также стр. 56



Мороженое «Винт»

Лакомство «Винт» и голод утолит, и нежным соком ободрит
Нежнейший пломбир, обернутый яркой спиралью со вкусом апельсина, клубники и киви. Выпускается под торговой маркой «Нежная королева». Для приготовления мороженого используется только свежее и натуральное сырье.
Лакомство «Винт» — идеальный продукт для молодых, позитивных, смелых людей, любящих энергию движения и яркую жизнь, а также незабываемое лакомство для детей. В состав мороженого входят витамины (A, B, D, P, E) и минеральные вещества (железо, калий, магний, натрий, фосфор), необходимые нашему организму. Именно поэтому оно помогает не только охладить организм в жаркую погоду, но и быстро восстановить энергию.



ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат»

См. также стр. 44



Масло сладко-сливочное несоленое Milida

Массовая доля жира — 71 %
Натуральное и экологически чистое сладко-сливочное несоленое масло Milida — один из тех продуктов, где удивительно нежный сливочный вкус сочетается с неизменной пользой. Изготавливается из коровьего молока и обладает высокой биологической ценностью, которую обеспечивает наличие незаменимых аминокислот, фосфолипидов, витаминов и минеральных веществ.



ОАО «Милкавита»

См. также стр. 38



Сыворотка сухая деминерализованная СД 40-90

Сухая деминерализованная сыворотка изготавливается из молочной подсырной и/или казеиновой, и/или творожной сыворотки путем удаления влаги, деминерализации и высушивания полученного продукта на распылительных сушильных установках.
Деминерализованная сыворотка может быть использована в качестве ингредиентов для фармацевтики и биотехнологий, а также для производства молочных продуктов (мороженое, творожные пасты, детское питание, плавленые сыры, сгущенное молоко, кисломолочные напитки, цельномолочные напитки); кондитерских и хлебобулочных изделий (пряники, торты, печенье, конфеты, сдобный хлеб, пасты, шоколад); мясных продуктов (вареные колбасы, ветчина, паштеты).



ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат»



Молоко стерилизованное

Массовая доля жира — 3,2 %
Вырабатывается из свежего молока. Современная асептическая упаковка и высокотемпературная обработка помогают надолго сохранить его лучшие качества. Благодаря упаковке с практичной крышечкой продукт легко использовать и удобно хранить. На полке магазина такое молоко всегда можно узнать по характерному для всей продукции Глубокского молочноконсервного комбината стильному дизайну.



ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат»

См. также стр. 22





Бионапиток кисломолочный с фитостеролами фруктовый «Фитодок»

Сделайте заботу о своем здоровье не только вкусной, но и полезной.

В состав напитка входит специальный растительный компонент фитостерол. В одной бутылочке (100 г) содержится 15 % от суточной потребности в фитостеролах. Клинически доказано свойство фитостеролов снижать уровень холестерина в крови.

Лидская фабрика мороженого СООО «Энарг»



Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике (ТМ «Антошка»)

Мороженое, вкус которого доставляет настоящее удовольствие!

Нежный пломбир в хрустящем вафельном стаканчике — одно из самых любимых лакомств большинства сладкоежек. Среди десятков похожих продуктов в магазине покупатели всегда узнают мороженое по изображению белых медвежат на упаковке. И именно поэтому его ласково прозвали «Мишки». Однако предпочтение этому продукту отдают за безупречный обволакивающий вкус и высокое качество.





ПАРТНЕРЫ

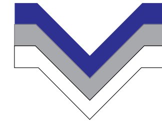


«Успехи разделяем с партнерами»

«Наши партнеры — это всегда надежные компании. Многие из них — лидеры в своих сферах, достигшие больших успехов в работе», — так отзываются представители молочных компаний о тех, кто помогает сделать их бизнес успешнее.
И это хорошо, что деловое сотрудничество проходит в рамках надежности и компетентности, ведь партнерство очень важно для предприятий молочной отрасли. Завод не может заниматься производственной деятельностью без компаний, поставляющих сырье, ингредиенты, разрабатывающих новейшие технологии. Особой строкой во взаимодействии с партнерами стоят фирмы, которые предлагают упаковку, холодильное и производственное оборудование и все другое, что способствует ритмичной работе молочных компаний. В соответствии с условиями рынка партнерские отношения во многом позволяют достичь, сохранить и усилить конкурентные преимущества.
Главное в сотрудничестве — надежность, качество и профессионализм. И поэтому, когда предприятия молочной сферы берут высокую планку в производстве продукции, они не забывают подчеркнуть, что их успехи вместе с ними разделяют и партнеры.

ОАО «Мясомолмонтаж»

Монтаж в руках профессионалов



ОАО «Мясомолмонтаж» является ведущим предприятием по монтажу, наладке, диагностированию и техническому обслуживанию аммиачных холодильных установок и технологического оборудования предприятий мясо-молочной и пищевой отраслей. Для выполнения работ располагает необходимыми лицензиями и разрешениями. С 2005 года на предприятии функционирует система менеджмента качества, сертифицированная на соответствие требованиям СТБ ISO 9001, а с 2008-го — система управления охраной труда СТБ ISO 18001. Залог успеха предприятия — высокий профессионализм специалистов, отточенный многолетним опытом. ОАО «Мясомолмонтаж» располагает аккредитованной лабораторией неразрушающего контроля и технической диагностики и аккредитованной электротехнической испытательной лабораторией.



МЫ ПРЕДЛАГАЕМ

- Монтаж, наладку, ремонт, обслуживание аммиачных холодильных установок, технических устройств электроснабжения, систем автоматики и контроля.
- Монтаж технологического оборудования, технологических трубопроводов, технологических линий пищевых производств.
- Проектирование аммиачных и фреоновых холодильных установок промышленного назначения.
- Поставку холодильного оборудования (аммиачного и фреонового).
- Сварочные работы стальных конструкций и трубопроводов из черной и нержавеющей стали методом аргонно-дуговой сварки.

ENG

❶ JSC *Myasomolmontazh* is the leading enterprise in the sphere of installation, adjustment, diagnosis and maintenance of processing equipment for food, meat and dairy industries.

❷ The enterprise has implemented the quality management system with the requirements of STB ISO 9001 and the occupational health and safety management system with the requirements of STB ISO 18001.

❸ The enterprise has its own accredited nondestructive testing and diagnostic laboratory as well as accredited electrical testing laboratory.

НАШИ ВНЕДРЕНИЯ

- *ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары»*

Реализован проект по строительству нового аммиачного компрессорного цеха совместно с чешской фирмой ČKD CHLAZENÍ. Выполнены проектные, монтажные и пусконаладочные работы.

- *ОАО «Барановичский молочный комбинат»*

Выполнены работы по монтажу технологического оборудования и трубопроводов творожной линии фирмы Tewes-Bis Sp. z o.o. (Польша).

- *ОАО «Беллакт»*

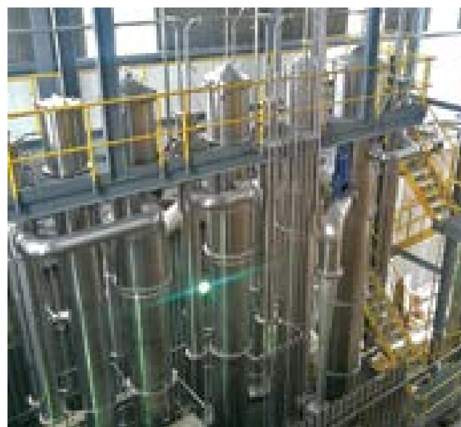
Выполнен комплекс работ по монтажу, электромонтажу и теплоизоляции оборудования и трубопроводов трехступенчатого вакуум-выпарного аппарата фирмы Lübbers Anlagen – und Umwelttechnik GmbH (Германия).

- *ОАО «Туровский молочный комбинат»*

Реализован проект по строительству нового аммиачного компрессорного цеха совместно с итальянской фирмой S.I.T.T.IN. S.r.l.

Выполнены работы по монтажу, пусконаладке, а также адаптации проекта аммиачной холодильной установки к нормам Республики Беларусь.





Контакты:

РБ, 220007, г. Минск, ул. Артиллеристов, 8

(+375 17) 222-11-48
(+375 17) 222-14-87

mmm_gorpp@tut.by
www.mmmontage.by

TETRA PAK

Сохраняя лучшее



О НАС

Мы убеждены, что положение лидера в индустрии немыслимо без ответственного подхода к бизнесу, ориентированного на устойчивое развитие. Наш девиз — «Сохраняя лучшее» — отражает стремление компании сделать продукты питания безопасными и доступными повсеместно.



Tetra Pak является мировым лидером в области полезных, инновационных и экологически безопасных решений для переработки и упаковки пищевых продуктов. Компания работает в более чем 170 странах, только на российских заводах фирмой Tetra Pak установлено свыше 500 линий по розливу жидких пищевых продуктов.

Tetra Pak представляет полный комплекс производственных решений для переработки молока — от поставки отдельного клапана до введения в эксплуатацию завода, построенного с нуля. При этом компания всегда учитывает предпочтения своих заказчиков и разрабатывает различные производственные сценарии для их специфических потребностей.

УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИЯ

Tetra Pak — ведущий поставщик оборудования и производственных решений для предприятий, выпускающих молоко с длительным сроком хранения. Ультрапастеризация, или высокотемпературная обработка (UHT), представляет собой процесс термообработки натурального молока. Микроорганизмы погибают при нагреве до 137–140 °C за очень короткое время (2–10 с). Если молоко разливается в упаковку в асептических условиях, оно может храниться при комнатной температуре в течение нескольких месяцев.

НАШИ ПАРТНЕРЫ В БЕЛАРУСИ

- ОАО «Милкавита»
- ОАО «Савушкин продукт»
- ОАО «Здравушка-милк»
- ОАО «Бабушкина крынка»
- ОАО «Беллакт»
- СОАО «Беловежские сыры»
- ОАО «Туровский молочный комбинат»
- ОАО «Щучинский маслосырзавод»
- ОАО «Молочный Мир»
- ОАО «Гамма вкуса»
- СООО «Оазис груп»



УВЕЛИЧЕННЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ

Молоко и молочные продукты весьма чувствительны к срокам хранения и условиям транспортирования, поэтому сегодня актуальными являются новые подходы как к производству данной продукции, так и к доставке ее к потребителю.

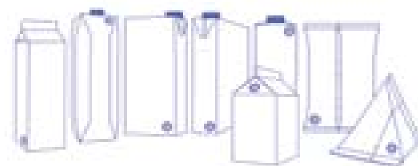
По определению Всемирной организации здравоохранения, термин «увеличенный срок хранения» (ESL) означает: возможность продлить срок хранения продукта в охлажденном состоянии свыше времени, принятого для традиционного пастеризованного эквивалента на определенном рынке. То есть если в России традиционное пастеризованное молоко имеет срок хранения 3 или 5 суток, то молоко, полученное с использованием технологии ESL, может храниться в холодильнике в течение нескольких недель без ощутимого снижения потребительских свойств.

Компания Tetra Pak предоставляет широкий спектр инструментов для реализации технологии ESL на всех этапах производства молочной продукции. Для усиления гигиенического эффекта термообработки применяются традиционная пастеризация в комбинации с бактофугированием или микрофильтрацией, ультрапастеризация, а также сочетание этих методов.

МЕМБРАННАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ

DSS, A Tetra Pak Company — ведущий мировой центр в области мембранной фильтрации для переработки молока. Компания завоевала лидирующие позиции на рынке благодаря тому, что в ее команде работают несколько всемирно признанных экспертов молочной промышленности, а также высококвалифицированные специалисты в области R&D, продаж, инжиниринга и монтажа.

Системы мембранной фильтрации Tetra Pak установлены и эффективно работают на сотнях пищевых производств по всему миру. Компания предлагает полный портфель систем мембранной фильтрации и готова поставить как отдельно стоящую систему, так и комплексное решение под ключ.



ENG

Tetra Pak is the world's leading food processing and packaging solutions company. Working closely with our customers and suppliers, we provide safe, innovative and environmentally sound products that each day meet the needs of hundreds of millions of people in more than **170** countries around the world. With more than **23 000** employees based in over **80** countries, we believe in responsible industry leadership and a sustainable approach to business. Our motto, PROTECTS WHAT'S GOOD™, reflects our vision to make food safe and available, everywhere. More information about Tetra Pak is available at www.tetrapak.com.



Контакты:

РФ, 129226,
г. Москва,
ул. Вильгельма Пика, д. 8

(+7 495) 787-80-00
(+7 495) 787-80-97

www.tetrapak.ru

ЧУП «Хэлсфуд»

Время здорового питания





Для производства широкого ассортимента как традиционных молочных продуктов, так и с использованием обогащающих компонентов, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста, десертных и йогуртных продуктов, творожных и глазированных сырков, шоколадных и кофейных коктейлей, напитков, мороженого и майонезов, предприятие располагает обширным фондом ТНПА и технологической документации (более 40 технических условий (ТУ BY) и 600 наименований технологической документации).

О НАС

Основными направлениями деятельности ЧУП «Хэлсфуд» являются поставка компонентов для производства пищевых продуктов, а также разработка и согласование технических нормативных правовых актов, технологических инструкций, рецептур на новые виды современных продуктов для молочной, мясной, масложировой, кондитерской, хлебобулочной, комбикормовой, алкогольной и других отраслей пищевой промышленности.

Одним из приоритетных направлений деятельности ЧУП «Хэлсфуд» является создание продуктов без использования Е-компонентов, а также продуктов питания для детей и взрослых функционального и лечебно-профилактического назначения. Совместно со своими поставщиками-производителями ингредиентов ЧУП «Хэлсфуд» создает адресные компоненты под требования и условия любого из молочных предприятий.

Ассортиментный портфель компонентов для молочной отрасли:

- стабилизаторы (для кисломолочных и творожных изделий, мороженого, майонезов);
- обогащающие компоненты (лактулоза, детская лактулоза, лактат кальция, кальций с витамином D, пищевые волокна, витамины, минералы);
- фруктово-ягодные и овощные наполнители, желейный мармелад, карамельные кубики;
- натуральные загустители, ароматизаторы, красители;
- заменители молочного жира (ЗМЖ) и маргарины;
- вафельные сахарные рожки различных типоразмеров (глазированные и неглазированные) для производства мороженого;
- какао-порошок;
- соли-плавители для производства плавленых сыров;
- молочная кислота и соли на ее основе (натуральные компоненты, увеличивающие срок годности продуктов).



ENG

PUE *Healthfood*

❶ Development and coordination of technical regulations, operating procedures, formulas.

❷ Supply for the dairy industry: stabilizing agents, enriching ingredients, fruit and berry fillers, vegetable fillers, fruit jelly, caramel cubes, cocoa powder, dietary fibers, lactic acid and its salts, ice cream waffle cones, milk fat replacers and margarine.

❸ PUE *Healthfood* is the official sales representative of the following companies: LLC *Felitsata Holding* (Russia), CJSC *LORD Company* (Russia), LLC *Georgia* (Russia), *Private Entrepreneur Shibalanskaya A. A.* (Russia), LLC *NADO* (Russia), LLC *KRC EFKO-Kaskad* (Russia), LLC *Felitsata Ukraina* (Ukraine), *Mäspoma s.r.o.* (Slovakia), *Flavor Consultants Inc.* (USA) and others.

Partnership relations with *BRENNTAG LIETUVA UAB* (Lithuania) provide an opportunity to supply products of ADM *Cocoa B.V.* (Netherlands), *Purac Biochem B.V.* (Netherlands), *Sensus B.V.* (Netherlands) and other global manufacturers of food ingredients.

НАШИ ПАРТНЕРЫ

ЧУП «Хэлсфуд» — официальный торговый представитель следующих компаний: ООО «Фелицата Холдинг» (Россия), ЗАО «Компания МИЛОРД» (Россия), ООО «Джорджия» (Россия), ИП Шибаланская А. А. (Россия), ООО «НаDО» (Россия), ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад» (Россия), ООО «Фелицата Украина» (Украина), Mäspoma, s.r.o. (Словакия), Flavor Consultants Inc. (США) и др.

Партнерские отношения с фирмой BRENNTAG LIETUVA UAB (Литва) позволяют осуществлять поставки продукции ADM Cocoa B. V. (Нидерланды), Purac Biochem B. V. (Нидерланды), Sensus B. V. (Нидерланды) и других мировых производителей ингредиентов для производства продуктов питания.

НАШИ КЛИЕНТЫ

Предприятия молочной промышленности Республики Беларусь.



ЧУП «Хэлсфуд» имеет несколько патентов на новые виды молочных продуктов, а также является владельцем более 20 товарных знаков в Республике Беларусь.



Контакты:

РБ, 220125,
г. Минск,
ул. Шафарнянская,
д. 11, оф. 27

(+375 17) 265-71-84
(+375 17) 286-35-66
(+375 17) 286-35-67

(+375 29) 659-12-03

health-food@mail.ru
www.health-food.by

ООО «ТПК Продинвест»

Инновации в молочной промышленности



prodinvest

О НАС

ООО «ТПК Продинвест» — динамично развивающаяся компания. Является одним из крупнейших трейдеров по сухим молочным продуктам и маслу на территории Республики Беларусь, эксклюзивным представителем ведущих европейских компаний по кормам для животных, официальным представителем DSM Food Specialties.

Инновации от DSM Food Specialties направлены на улучшение качества готовых и разработку новых продуктов, сокращение затрат на производстве. Это достигается благодаря уникальным знаниям в сфере естествознания и наук о материалах, применение которых направлено на достижение экономического процветания, прогресса в решении экологических и социальных задач.

ПРЕДЛАГАЕМ

- Тесты для определения антибиотиков в молоке Delvotest®
- Ингредиенты для сыроделия
- Различные лактозы Maxilact®
- Покрытия для сыра Delvocout®
- Упаковку для корковых сыров Pack-Age™

Контакты:

РБ, 220028,
г. Минск,
ул. Маяковского, 111, к. 303а

(+375 17) 285-04-37
(+375 17) 213-20-01

(+375 29) 302-31-55

prodinvest@infonet.by
www.prodinvest.by

ЗАО «Спецоргстрой»



Надежный партнер с 20-летним стажем

Компания «Спецоргоргстрой» — первый в Беларуси производитель составов для устройства монолитных покрытий промышленных полов, уже почти 20 лет удерживающий доминирующие позиции в этой сфере. На 80 % предприятий молочной промышленности Республики Беларусь выполнены и успешно эксплуатируются покрытия пола из материалов ЗАО «Спецоргоргстрой». Для рационального подбора типа пола на разных стадиях строительства специалисты организации разработали «Рекомендации по проектированию и устройству полов с покрытием полимерминеральными композициями «Эспол» и «Цемезит» (Р 5.09.134–2014), одобренные Ученым советом РУП «Институт БелНИИС» и зарегистрированные РУП «Стройтехнорм» 02.04.2014 за № 134. На сегодняшний день компания готова предложить различные виды покрытий, отвечающих любым условиям эксплуатации, которые гарантируют антискольжение, химическую стойкость, водонепроницаемость, легкость в уборке и др.

О НАС

ЗАО «Спецоргстрой» провело добровольные испытания своей продукции в НИИ гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья, их результаты закреплены в протоколе и гарантируют экологичность и безопасность для здоровья людей. Специалисты ЗАО «Спецоргстрой» внимательно относятся к каждому клиенту, помогая сделать оптимальный выбор. На предприятии функционирует собственная лаборатория, имеющая свидетельство о технической компетентности. Устройство полов выполняют высококвалифицированные специалисты, располагающие всем спектром необходимого оборудования. Примечательно, что белорусская компания активно осваивает российский рынок. В копилке объектов: Товарищество на вере «Сыр Стародубский» (Брянская область), Красногорский молочный завод, Бугурусланский молочный комбинат, агрохолдинг в Курске и др.



Контакты:

РБ, 223016, Минский район,
д. Новый Двор,
ул. Железнодорожная, 1

(+375 17) 508-73-63
(+375 17) 508-73-04
(+375 17) 508-71-50

cemezit@cemezit.by
www.cemezit.by

Ассоциация предприятий индустрии микроклимата и холода

Деятельность и гарантии АПИМХ



О НАС

Ассоциация предприятий индустрии микроклимата и холода (АПИМХ) объединяет предприятия, работающие на рынке холодильного и климатического оборудования, а также учебные заведения, которые готовят кадры для холодильной отрасли. Деятельность ассоциации направлена на улучшение условий для ведения холодильного бизнеса, повышения качества продукции и услуг, подготовки квалифицированных специалистов.

В состав Экспертного совета АПИМХ входят высококвалифицированные специалисты-холодильщики, кандидаты и доктора наук, действительные члены Международной академии холода. Эксперты АПИМХ разрабатывают новые нормативные технические документы, проводят экспертизу, готовят технико-экономические обоснования выбора оборудования, дают рекомендации по его эксплуатации.

С целью повышения качества выполняемых работ и услуг и защиты внутреннего рынка страны от недоброкачественной продукции ассоциация осуществляет добровольную сертификацию холодильных и климатических компаний. Сертификат АПИМХ гарантирует качество и добросовестность его обладателя.

АПИМХ активно сотрудничает с представителями органов госуправления, министерств, ведомств, реализует совместные проекты с холодильными ассоциациями стран СНГ. Большую помощь и поддержку ассоциации оказывает Конфедерация промышленников и предпринимателей — Союз КПП (Н).

При поддержке международного проекта ПРООН/ГЭФ по выводу из обращения озоноразрушающих веществ ведется работа по созданию на базе АПИМХ системы повышения квалификации (переобучения) и сертификации специалистов-холодильщиков, укрепляется материально-техническая база учебных заведений и предприятий холодильной отрасли. АПИМХ готова к внедрению системы саморегулирования холодильной отрасли — наиболее эффективной системы наведения порядка на рынке товаров и услуг, проверенной мировой практикой.

ЧЛЕНЫ АПИМХ

- УП «Анеромхолод»
- ООО «Баир Вест»
- ЧТУП «БелТоргХолод»
- ООО «ОПТконд»
- ПООО «Интерком»
- НПЧУП «Ламинар»
- ОАО «Мясомолмонтаж»
- ООО «Велдан»
- УП «Свой выбор»
- ОДО «Техноторгкомплекс»
- ОДО «Техрол»
- ОАО «Торгтехника»
- ООО «Трис — Сети Системы Сервис»
- УП «Хладокомбинат № 2»
- ИПЧУП «Холодинтернешнл Плюс»
- ЗАО «Холодон»

Белорусский национальный технический университет
Могилевский государственный университет продовольствия
Полоцкий государственный университет
Минский государственный механико-технологический профессионально-технический колледж
Полоцкий торгово-технологический колледж Белкоопсоюза
Минский государственный профессионально-технический колледж строительства и коммунального хозяйства
ГНУ «ОИЭЯИ-Сосны» НАН Беларуси
Республиканский центр повышения квалификации Минприроды

Контакты:

РБ, 220007,
г. Минск,
ул. Артиллеристов, 8

(+375 17) 205-43-32
(+375 17) 222-14-95

apimh@tut.by
www.apimh.by

УП «Джевет»

Холод со знаком качества





НАШИ ОБЪЕКТЫ

ОАО «Молочные продукты» (Гомель)

Монтаж оборудования компрессорного цеха, новых аммиачных холодильных установок мощностью 1500 и 3200 кВт.

СП «Санта Бремор» (Брест)

Монтаж аммиачной холодильной установки, двух аммиачных компрессорных, одной хладоновой установки, двух теплоэнергетических комплексов, двух котельных, теплоузлов, установок приточной вентиляции и кондиционирования воздуха; осуществлены монтаж и подключение к потребителям трубопроводов пара, горячей и холодной воды, систем отопления, моющих растворов, воздухоснабжения, холодоснабжения.

ОАО «Рогачевский МКК»

- Монтаж теплогенератора и сушилки молока VRA-4.
- Модернизация холодильно-компрессорного цеха. Работы здесь проводились без остановки основного производства, а потому — поэтапно. В первую очередь преобразования коснулись конденсаторной холодильно-компрессорного цеха, затем аммиачной компрессорной и холодильных камер маслоцеха и, наконец, наружных сетей холодо- и теплоснабжения. Все монтажные работы осуществляла компания «Джевет».
- Модернизация сушилки молока RC 1000 с установкой высокотемпературного теплообменника в цехе сухих молочных продуктов. В результате проведенной реконструкции данное оборудование может использоваться не только для сушки молока, но и для сушки сыворотки, что позволит предприятию расширить свою линейку экспортной продукции.
- Монтаж технологического оборудования в сыродельном цехе.

Светлогорский молочный завод

Монтаж оборудования компрессорного цеха, установка двух поршневых чиллеров Grasso, градирен оборотного водоснабжения, насосных групп и баков ледяной воды.

О НАС

Монтажно-наладочное предприятие образовано в 1990 году. Осуществляет монтаж промышленного технологического оборудования, промышленных аммиачных и хладоновых холодильных установок, технологических трубопроводов, металлоконструкций, систем тепловодоснабжения. За период своего существования компания «Джевет» выполнила работы более чем на **900** объектах. Это предприятия пищевой, химической, пивоваренной отраслей, промышленные предприятия, жилищно-коммунальная сфера и другие отрасли. Для производства работ предприятие имеет необходимые лицензии, выданные Министерством архитектуры и строительства Республики Беларусь, Проматомнадзором и МЧС.



«Джевет» знает свое дело! «Джевет» — одна из немногих компаний, которые могут квалифицированно производить монтаж аммиачного холодильного оборудования. При этом специалисты предприятия выполняют работу качественно и в сжатые сроки.





ENG

❶ *Jevet* has performed works at over **900** sites including food, meat-and-diary, chemical, brewing industry, production facilities.

❷ The enterprise carries out assemblage of production technological equipment, industrial ammonia and Freon refrigerators, industrial pipe-lines, metalware, heat and water supply systems.

❸ The company holds licenses of the Ministry of architecture and construction of the Republic of Belarus, Promatomnadzor (Department of atomic energy engineering oversight), Ministry of Emergency Situations.

ЧУП «Полесские сыры» (Гомельская область)

Комплекс работ по обвязке трубопроводами (для транспортирования аммиака и воды) аппаратов, сосудов, агрегатов, насосов аммиачной холодильной установки: аммиачный охладитель жидкости производительностью 675 кВт; насос оборотной воды производительностью 145 м^3/ч; насосы ледяной воды производительностью 130 м^3/ч; ресивер аммиачный; маслосборник; танки ледяной и оборотной воды; градирни вентиляторные производительностью 900 кВт. Монтаж запорной и регулирующей арматуры, приборов контроля и регулирования аммиачной холодильной установки.



ОАО «Копыльский маслосырзавод»

Монтаж холодильного аммиачного оборудования: охладитель жидкости холодопроизводительностью 1940 кВт, сдвоенный испарительный конденсатор, насосная группа оборотного водоснабжения с системой химической водоподготовки оборотной воды, насосные группы подачи воды на охладитель жидкости, система электроснабжения, пластинчатый теплообменник для подогрева воды парами нагнетания.



Контакты:

РБ, 220015,
г. Минск,
ул. Пономаренко, 3, а/я 138

(+375 17) 251-20-44

jevet@tut.by

GEA Grasso


ОАО «Милкавита»


ЧУП «Мозырские молочные пролукты»

GEA Grasso разрабатывает технические решения холодоснабжения различных производств с проектированием, подбором аммиачного и фреонового холодильного оборудования, его запуском в работу и послепродажным обслуживанием. Компания имеет опыт сотрудничества с предприятиями Литвы, Латвии, Эстонии, Калининградской области РФ и Беларуси начиная с 1998 года. В 2008-м в Минске ЗАО GEA Grasso учредило представительство. Недавно в третий раз получено разрешение Министерства иностранных дел Республики Беларусь на его деятельность до сентября 2017 года.

Для работы с предприятиями Беларуси в области холодоснабжения производств на базе аммиачного холодильного оборудования GEA Grasso имеет необходимые разрешения Госпромнадзора, Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь: на право проектирования, поставок оборудования, выполнения пусконаладочных работ и послепродажного сервиса.

НАШИ ВНЕДРЕНИЯ



На протяжении многих лет компания участвует в модернизации холодильного хозяйства *ОАО «Савушкин продукт»*. На головной площадке в Бресте установлены аммиачные поршневые компрессорные агрегаты, осуществлена реконструкция системы подготовки ледяной воды с пластинчатыми теплообменниками GEA и холодильных камер с переходом на новое аммиачное оборудование. Внедрена общая система контроля и управления. Поставлено аммиачное холодильное оборудование для компрессорного цеха холодоснабжения нового производства предприятия. Проектируется и поставляется аммиачное холодильное оборудование для производственных филиалов в Пинске и Столине. Сотрудничество с ОАО «Савушкин продукт» продолжается и по настоящее время.

О НАС

ЗАО GEA Grasso — литовская компания, входящая в состав многопрофильного концерна GEA, подразделения которого хорошо известны предприятиям Республики Беларусь в мясо- и молокопереработке, на молочно-товарных фермах, в отраслях энергетики и фармакологии. В состав холодильного подразделения концерна GEA входят европейские заводы по производству винтовых и поршневых компрессоров и агрегатов, арматуры, теплообменного оборудования, фризеров.

Выполнена реконструкция компрессорного цеха в *ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат»* с установкой аммиачных винтовых компрессорных агрегатов, «пленочных» испарителей, испарительных конденсаторов. Холодопроизводительность нового оборудования — около 5500 кВт.

В настоящее время ведутся монтажные работы в *Волковысском ОАО «Беллакт»*: монтируются аммиачные поршневые компрессорные агрегаты, «пленочные» испарители, испарительные конденсаторы. Холодопроизводительность нового оборудования — около 4500 кВт.

Новое аммиачное холодильное оборудование эксплуатируется в *ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод»*: аммиачные винтовые компрессорные агрегаты, охладители воды на базе пластинчатых теплообменников, испарительные конденсаторы. Холодопроизводительность оборудования — около 3000 кВт, аммиакоемкость — примерно 950 кг.

Новое аммиачное холодильное оборудование GEA эксплуатируется на молочных комбинатах Минской области в Любани (ам-

миакоемкие чиллеры с пластинчатым испарителем и конденсатором), Копыле (поршневые компрессоры, пластинчатые испарители, испарительные конденсаторы), Березино (один аммиакоемкий чиллер с пластинчатым испарителем и конденсатором, размещен заказ на изготовление второго чиллера), Борисове (два винтовых аммиачных компрессорных агрегата).

Идет подготовка к монтажу нового оборудования мощностью около 1300 кВт в *ОАО «Молодечненский молочный комбинат»*.

Заканчивается поставка аммиачного холодильного оборудования первого пускового комплекса для *ОАО «Минский молочный завод № 1»*. Ведутся проектные работы для *ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»* по установке оборудования холодопроизводительностью 7500 кВт для системы приготовления ледяной воды.

В *ОАО «Поставский молочный комбинат»* запущена аммиачная холодильная система производительностью около 3000 кВт с возможностью аккумулирования льда на трубчатом погружном испарителе.

В городах Гомельской области молочные комбинаты эксплуатируют аммиачное холодильное оборудование GEA — это Гомель, Калинковичи, Светлогорск, Октябрьский, Мозырь, Жлобин, Хойники. На предприятиях в этих городах реализованы различные схемы систем приготовления ледяной воды.



ОАО «Глубокский МКК»



ЧУП «Калинковичский молочный комбинат»

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Консультации по вопросам холодоснабжения, выбора хладагента, по формированию технических решений холодоснабжения.
- Разработка проектов в соответствии с нормами Республики Беларусь.
- Оборудование и компоненты, применяемые GEA Grasso в холодильных системах, сертифицированы в Госпромнадзоре.
- Поставка полного комплекта оборудования.
- Реализация проекта под ключ.
- Мониторинг объекта: сервис и удаленное обслуживание холодоснабжения предприятия.
- Демонстрация смонтированных и работающих на предприятиях различных аммиачных холодильных систем в странах Европы и СНГ.



Контакты:

Литва, LT-03201,
г. Вильнюс,
ул. Смоленско, 10

(+370 523) 11-900
(+370 68) 689-538

Представительство
в Беларуси
ЗАО GEA Grasso (Литва):
РБ, 220034, г. Минск,
ул. Тимирязева, 65а, оф. 6а

(+375 17) 209-67-40
(+375 44) 777-71-28

Акционерное общество «МЕГА»





Деятельность, направленная на полное удовлетворение пожеланий клиентов с максимальной заботой об окружающей среде

О НАС

АО «МЕГА» — инновационная и стремительно растущая чешская компания с более чем 25-летним опытом в области производства мембран и мембранного оборудования для пищевой, фармацевтической, химической, автомобильной промышленности и оборудования для очистки сточных вод.

Деятельность компании «МЕГА» прежде всего направлена на развитие электромембранных процессов, комбинирование которых с другими технологиями обеспечивает реализацию комплексных решений для заказчиков.



RALEX® — наша официальная торговая марка.

Мембраны RALEX® — уникальные гетерогенные ионообменные мембраны, обладающие исключительно высокой механической и химической стойкостью. Мембраны позволяют осуществлять селективный перенос ионов или молекул, имеющих определенный заряд. Благодаря инновационной технологии производства мембраны RALEX, по сравнению с конкурентами, являются наиболее эффективными при глубокой деминерализации (90 %) и обработке кислой сыворотки.

Мембраны RALEX® являются собственным ноу-хау компании «МЕГА» и защищены патентом.

В пищевой промышленности мы ориентируемся прежде всего на молочную отрасль. На сегодняшний день электродиализ является наиболее перспективным методом удаления минеральных веществ и кислот из молочной сыворотки, что повышает возможность ее использования в продуктах питания. Также электродиализ нашел свое применение в области деминерализации мелассы, УФ пермеата, обезжиренного молока и других биологических жидкостей.

Компанией «МЕГА» реализовано уже *50 проектов* по деминерализации молочной сыворотки в различных странах мира.

НАШИ ОБЪЕКТЫ В БЕЛАРУСИ



Полесский производственный участок ОАО «Милкавита», г. Хойники

На предприятии реализован проект по производству сывороточно-жирового концентрата и деминерализованной сыворотки.

Согласно проекту, с использованием электродиализного оборудования «МЕГА» предприятие уже осуществляет деминерализацию трех видов сыворотки: подсырной, творожной и казеиновой до требуемой степени 50, 70 или 90 %, а полученный сухой продукт реализует потребителям на пищевые цели.



ОАО «Верхнедвинский МСЗ»

С 2011 года предприятие с использованием электродиализного оборудования компании «МЕГА» производит сухую сыворотку различной степени деминерализации — 50, 70 и 90 %. В 2013-м с целью расширения мощности в производство запущена вторая установка.



ОАО «ГМЗ № 2», г. Минск

Применение электродиализа при производстве сиропа лактулозы. Электродиализное оборудование позволяет регулировать минеральный состав конечного продукта и получать сироп лактулозы пищевого качества.

ОАО «Глубокский МКК»

В 2014 году на предприятие поставлено оборудование и подготовлен к монтажу участок электродиализа для деминерализации подсырной и творожной сыворотки до 90 % уровня.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Возможность получения 50-, 70- и 90%-ного уровней деминерализации на одной и той же конфигурации ED-установки.
- Получение деминерализованной сыворотки 90%-ного уровня без использования дополнительного оборудования.
- Многолетний опыт переработки кислых видов сыворотки (творожная и казеиновая).
- Самые низкие эксплуатационные затраты среди поставщиков электродиализного оборудования.
- Длительный срок службы мембран RALEX (до 4 лет).
- Технологический процесс, не требующий дополнительных затрат на нагрев и охлаждение сыворотки.
- Микробиологическая стабильность процесса.
- Мойка оборудования без использования дорогостоящих средств, только кислота (HNO_3) и щелочь ($NaOH$).
- Работа системы полностью автоматизирована, включая управление CIP.
- Продукция компании и производственный процесс сертифицированы в системе ISO, ГОСТ Р и ТР ТС.

Контакты:

Представительство АО «МЕГА» в РБ:
РБ, 220075, г. Минск, пр-т Партизанский, д. 172, оф. 501

(+375 29) 260-32-83
(+375 25) 799-98-11

belarus@mega.cz

НАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

- Поставка на предприятие и монтаж установок электродиализа.
- Пусконаладка и обучение персонала.
- Сервисное обслуживание и поставка запчастей.
- Разработка новых технологий на основе мембранных процессов.
- Консультирование, лабораторные испытания и испытания в полупромышленных условиях на пилотном оборудовании.

Лабораторные и пилотные испытания — уникальная возможность апробации предлагаемых технологий на сырье заказчика. Представительство АО «МЕГА» в Республике Беларусь имеет функционирующие лабораторную и пилотную электродиализные установки для проведения испытаний, а сотрудничество с РУП «Институт мясо-молочной промышленности» и его лабораторная база позволяют моделировать весь процесс переработки сырья с получением конечного сухого продукта.

ENG

Company MEGA focuses on electro-membrane processes and their suitable integration with other technologies to achieve the most convenient solution for its customers. The products and equipment supplied by MEGA Group are results of its own research and development using the most up-to-date methods and the latest knowledge from various industries. Furthermore, production of RALEX® equipment, unique heterogenous membrane production included, is ensured by own factory premises in Straz pod Ralskem. MEGA is proud to have delivered already **50** whey demineralisation projects to different countries in the world. For more information visit www.ralex.eu.





ООО «МЕГА ПрофиЛайн» — дочерняя компания АО «МЕГА», реализующая электродиализное оборудование и обеспечивающая технологическое и сервисное сопровождение на территории России и стран СНГ. Работа компании ООО «МЕГА ПрофиЛайн» основана на применении опытными специалистами инновационных технологий и современных научных разработок. В рамках своей деятельности ООО «МЕГА ПрофиЛайн» сотрудничает с ведущими научно-исследовательскими центрами России и других стран мира. Основными партнерами в молочной отрасли являются Северо-Кавказский федеральный университет, Институт живых систем, профессор И. А. Евдокимов и академик РАСХН А. Г. Храмцов.

Контакты:

РФ, 355003, г. Ставрополь, ул. Дзержинского, д. 158, оф. 806

(+7 8652) 316-644

info@mpline.ru

ООО «Белпункт»

Работа со вкусом!



БЕЛПУНКТ

О НАС

ООО «Белпункт» — более **10** лет на рынке ингредиентов для молочной и пищевой промышленности. Мы представляем на белорусском рынке пищевые ингредиенты высокого качества от известных производителей из Европы. В настоящее время «Белпункт» сотрудничает с более чем **90** предприятиями пищевой промышленности Беларуси, из них **30** предприятий — в молочной отрасли.









НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Склад в Минске (более 100 наименований).
2. Отсрочка платежа.
3. Прямые поставки от производителя.

НАШИ ПАРТНЕРЫ

Aromco Ltd (Великобритания). Основной партнер нашей компании. Один из лучших производителей Великобритании в области ароматизаторов для пищевой промышленности: ароматизаторы (натуральные и идентичные натуральным), красители (синтетические, лаки).

Kanegrade Ltd (Великобритания): натуральные красители.

Aquanova AG (Германия): натуральные мицеллированные красители, антиокислители, консерванты, витамины и другие продукты.

Synergy (Великобритания): концентрат молочных белков, экстракт лактозных дрожжей, сырные порошки.

Контакты:

РБ, 220013,
г. Минск,
ул. 2-я Шестая линия, 11-305

(+375 17) 380-26-09
(+375 17) 331-55-92

info@belpunkt.com
www.belpunkt.com

ЗАО «Плэнти»

О НАС

ЗАО «Плэнти» является официальным и эксклюзивным дистрибьютором компании DuPont-Danisco — мирового лидера в производстве ингредиентов для пищевой промышленности, энзимов и биотехнологий. Многолетний опыт в области разработок пищевых ингредиентов для широкого ассортимента высококачественной молочной продукции способствовал утверждению компании DuPont-Danisco в роли непревзойденного поставщика. Доскональное знание и понимание природы заквасок и питательных сред, стабилизаторов, эмульгаторов и натуральных консервантов дают ее специалистам уникальную возможность разрабатывать оптимизированные комплексные решения для молочной промышленности с качеством без компромисса и обеспечивать производителей молочных продуктов высоким уровнем технологической поддержки.

«Плэнти»



ПРЕДЛАГАЕМ

- *Лиофилизированные заквасочные культуры (LYO)* для всего спектра кисломолочных продуктов, напитков и сыров. Они имеют интегрированный состав, представляют собой мелкодисперсный порошок, хорошо растворимый в молоке. Серии: *CHOOZIT, YO-MIX, PROBAT*.
- *Замороженные заквасочные культуры (FRO)* рассчитаны на емкости объемом от 5 т. Поэтому такие заквасочные культуры больше подходят для производителей молочных продуктов в больших объемах. Серии: *CHOOZIT, YO-MIX, PROBAT*.
- *Кефирные культуры* для производства кефира и кефирных напитков. Серии: *DC, DG*.
- *Защитные культуры* для ингибирования плесеней и дрожжей. Серия *HOLDBAC™ YM*.
- *Производственные культуры* для производства сыра, творога, сметаны. Серия *Bulk Set*.
- *Плесени для сыров* типа рокфор и камамбер.
- *Многофункциональные стабилизаторы* для продуктов с низким рН, таких как сметана и йогурт. Серии: *Grindsted, Pectin*.

DANISCO

Контакты:

РБ, 220002, г. Минск,
пр. Машерова, д. 25, к. 225а

(+375 17) 293-45-29
(+375 17) 293-45-58

ЗАО «Силд Эйр Каустик» (Sealed Air Corporation)





ENG *Food Care* division of international *Sealed Air Corporation* is world's leading producer of barrier polymer materials and state-of-the-art packaging equipment under CRYOVAC™ brand, and DIVERSEY™ hygienic solutions for food processing industry.

Подразделение Food Care международной корпорации Sealed Air — мировой лидер в производстве барьерных полимерных материалов и передового упаковочного оборудования под торговой маркой CRYOVAC™, а также гигиенических решений DIVERSEY™ для пищевых производств.



ПРЕДЛАГАЕМ

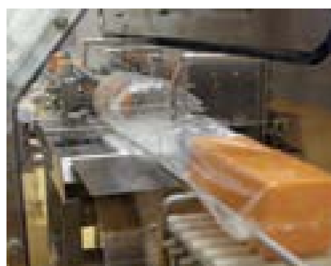
- Проектирование упаковочного отделения и автоматизацию под ключ.



- Аудит упаковочного процесса.
- Оборудование и материалы для промышленной упаковки сыров всех типов.
- Передовые технологии порционной упаковки твердых и мягких сыров, творога.

НАШИ ПРОЕКТЫ

- Автоматическая упаковочная система в ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат» производительностью более 100 т/сут.
- Автоматическая упаковочная линия на Столинском филиале ОАО «Савушкин продукт».
- Автоматизированная упаковочная линия в ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод».
- Проекты по комплексной автоматизации упаковки в ОАО «Савушкин продукт», ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Молочный Мир», ОАО «Здравушка-милк», ОАО «Пружанский молкомбинат», на других сыродельных предприятиях Беларуси.





Контакты:

РФ, 125445,
г. Москва,
ул. Смольная, 24д

(+7 495) 795-01-01
(+7 495) 795-01-00

cryovac.cismkt@sealedair.com
www.sealedair.com

Представитель в Беларуси:
Раман Лапчук
(+375 29) 680-00-78

ОАО «АгроПродуктСервис»

Ваш лучший поставщик заквасочных культур





«АгроПродуктСервис»

О НАС

ОАО «АгроПродуктСервис» занимается разработкой технологической документации и внедрением передовых технологий на основе новейших достижений в области молочной промышленности. В настоящее время ОАО «АгроПродуктСервис» разработаны ТУ на **51** вид молочной продукции: молоко, творог, сметана, свежие и зрелые сыры, простокваша, ряженка, безлактозные молочные продукты.

Контакты:

РБ, 220125, г. Минск, ул. Шафарнянская, 18, пом. 1, комн. 16

(+375 17) 265-60-10
(+375 17) 265-60-11

agroprod@tut.by

Наши специалисты осуществляют технологическую поддержку при постановке на производство новых видов молочных продуктов, в частности сыров с коротким сроком созревания — «Российский премьер», «Голландский премьер», «Хуторские», «Купеческие», «Брынза люкс», «Молдавский особый», а также сыров элитной группы и итальянских сыров — «Асьяго», «Пикорино», «Рачера», «Моцарелла», «Проволоне».

Компания предлагает услуги по разработке технических условий, технологических инструкций и рецептур на плавленые сыры. В каждом случае индивидуально подбираются соли-плавители SYROFOS с учетом характеристик сырья и требований к оптимальному качеству готового продукта.

«АгроПродуктСервис» является эксклюзивным дистрибьютором компании Biochem Srl. (Италия), компании Mayasan (Турция) и ряда мировых компаний, производящих ингредиенты, компоненты и технологические вспомогательные средства для пищевой промышленности.

ПРЕДЛАГАЕМ

- Заквасочные культуры прямого внесения Lactoferm (Италия).
- Молокосвертывающие ферменты.
- Специальный продукт, включающий фермент трансглютаминазу, который способствует увеличению выхода творога, улучшению консистенции йогурта, сметаны, ряженки, кефира и т. п.
- Защитные культуры, подавляющие рост патогенной микрофлоры, дрожжей и плесени в кисломолочных продуктах, сырах.
- Вспомогательные вещества и ингредиенты.
- Фермент для расщепления лактозы в молочных продуктах.
- Соли-плавители SYROFOS (Чехия).

НАШИ ВНЕДРЕНИЯ

- ОАО «Верхнедвинский МСЗ» — сыр «Асьяго», рассольные сыры «Брынза люкс» и «Молдавский особый».
- ОАО «Рогачевский МКК» — сыры «Хуторские».
- ОАО «Щучинский МСЗ» — сыр «Голландский премьер».
- ОАО «Мстиславский МСЗ» — массы сырные для плавления.
- Ошмянский сыродельный завод — сыр «Российский премьер».

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Индивидуальный подбор ингредиентов, компонентов, технологических вспомогательных средств с учетом пожеланий технологической службы предприятия.
- Отработка заквасочных культур на заводе в Италии до получения желаемого качества конечного продукта.
- Лояльная ценовая политика.
- Бесплатная доставка по всей территории Беларуси.

ENG

❶ APS *AgroProductService* conducts engineering support during launching into manufacture new types of dairy products: cheeses with a short ageing period, elite cheeses, Italian cheeses.

❷ The company is an exclusive distributor of the *Biochem* (Italy) and *Mayasan gida sanayi ve ticaret anonim sirketi* (Turkey) companies in Belarus.

Машиностроительный завод «ТАУРАС-ФЕНИКС»

Всемирно известный бренд



О НАС

«ТАУРАС-ФЕНИКС» — это всемирно известный машиностроительный бренд с 1987 года. Деловыми партнерами компании являются более полутора тысяч пищевых предприятий стран дальнего и ближнего зарубежья. Предпочтения автоматам «ТАУРАС-ФЕНИКС» для молочной промышленности отдают ведущие белорусские производители: «Бабушкина крынка», «Беллакт», Слуцкий и Берёзовский сыродельные комбинаты, Калинковичский молочный комбинат, Danone (Шклов) и др.

Машиностроительный завод «ТАУРАС-ФЕНИКС» — один из крупнейших на рынке производителей упаковочного и фасовочного оборудования для пищевой промышленности.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Выпуск оборудования собственного производства для упаковки сыров любых сортов, отвечающего всем современным требованиям.
- Передовые технологии для порционной и поштучной упаковки сыров в разные типы упаковки с возможностью вакуумирования и в газовой среде: пакеты типа дой-пак, флоу-пак, пластиковая тара, пакет типа «подушка», пакет с проваренными гранями, пакет с плоским дном.
- Сочетание в оборудовании высоких эксплуатационных показателей, эргономичности, функциональности и европейского качества.
- Гарантийное, постгарантийное и сервисное обслуживание на всей территории Республики Беларусь.



ENG

Tauras-Fenix is one of the leading manufacturers of packaging machinery, bottling lines, processing equipment for food industry. Since 1987, *Tauras-Fenix* has been producing machines meeting the requirements of European quality standards. Advantages of cooperation with *Tauras-Fenix* machinery works are:

❶ the machine range includes more than **100** models: from budget machines up to high-performance ones;

❷ technical consulting concerning machines selection according to specific production;

❸ daily work on updating machines in accordance with worldwide market tendencies;

❹ twenty-four-hour warranty and post-warranty service in the CIS countries.



Контакты:

РБ, 220006,
г. Минск,
ул. Белорусская, 41–29

(+375 44) 757-77-20
(+375 29) 610-89-18
(+375 17) 210-44-81

tauraszapad@mail.ru
www.taurasfenix.com

ООО «PRO-WAM»

Качество и профессионализм на европейском уровне





О НАС Приоритетом политики нашего предприятия является выпуск высококачественного оборудования из нержавеющей стали. Мы стремимся удовлетворить все потребности заказчиков, учитывая специфику каждой конкретной фирмы. Доверие со стороны наших клиентов позволило нам достичь стабильной позиции среди ведущих производителей оборудования для молочной промышленности.

ООО «PRO-WAM» в Кошалине — производственно-сервисное предприятие в сфере обработки кислотостойкой стали. Основными клиентами компании являются транспортные и перерабатывающие предприятия пищевой промышленности, преимущественно молочной.

Фирма производит цистерны, предназначенные для транспортирования жидких пищевых продуктов: молока, сыворотки, сливок, воды, соков, фруктово-овощных концентратов, шоколада, растительного масла, растительных и животных жиров, яичной массы. ООО «PRO-WAM» изготавливает полнорамные и самонесущие цистерны на трехосевом шасси полуприцепа вместимостью до 48 000 литров. Материал основной емкости — кислотостойкая сталь AISI 304 или AISI 316. Внешняя обшивка — кислотостойкая отполированная (BA) листовая сталь AISI 304.

Компания производит автоцистерны для приемки и транспорта молока на шасси свободного типа и марки объемом от 5000 до 17 600 литров, а также прицепы объемом от 5000 до 21 000 литров. Автоцистерны могут быть оснащены контрольно-измерительной аппаратурой, предназначенной для прямого отбора молока. В состав аппаратуры входят: насос, расходомер, датчик температуры молока, компьютер, сепаратор воздуха, автоматический или ручной отбор проб молока, принтер, система регистрации данных.





ENG *PRO-WAM Sp. z o.o.* in Koszalin is a production enterprise. We manufacture goods from stainless steel. Our offer is addressed to food processing and foodstuff transportation companies. We hire qualified staff who have deep knowledge and wide experience in constructing as well as manufacturing goods from stainless steel. We also own a machine park which allows us to produce technologically advanced goods. The great technological potential enables us to widen the range of our products.

ООО «PRO-WAM» предлагает широкий спектр технологических емкостей и котлов, которые используются в процессе ферментации и при производстве йогуртов, кефира, сливок, гомогенизированных сырков, сыра, творога. Кроме того, компания предлагает своим клиентам силосы и емкости объемом до 300 000 литров, предназначенные для хранения молока, сыворотки, сливок, соков, воды, масла, жиров животного происхождения, свободных жирных кислот растительного происхождения. Наружная обшивка емкости — из кислотостойкой стали (сварная) или из окрашенного оцинкованного трапециевидного профиля. В состав комплектующей арматуры емкостей входят следующие элементы: мешалки разного типа, измерительно-контрольная автоматика, перила, лестницы, площадки обслуживания, люки для проверки, безразборная мойка CIP.

В производственном профиле предприятия можно найти также автоматические станции CIP-мойки, приспособленные к индивидуальным потребностям заказчиков. ООО «PRO-WAM» оказывает услуги по проектированию, техническому консультированию, изготовлению, монтажу и вводу в эксплуатацию оборудования.

Контакты:

Республика Польша,
75-671 Кошалин,
ул. Звыченства, 27В

(+48 94) 345-46-30
(+48 94) 345-06-59

marketing@pro-wam.pl
www.pro-wam.pl









РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

Молочная отрасль с научным потенциалом



О НАС

Институт является единственным в республике производителем бактериальных заквасок для молочной промышленности. Разработанный и выпускаемый широкий ассортимент заквасок дает возможность производить различные виды ферментированных молочных продуктов. Исследования специалистов института позволили расширить область применения вторичных молочных ресурсов путем создания новых видов продукции на основе сыворотки, пахты и пермеата. Значимые результаты в данном направлении получены с применением современных методов мембранной обработки.

В современных условиях развитие молочной отрасли невозможно без применения прогрессивных технологических решений и расширения ассортимента выпускаемой продукции. Значительный вклад в совершенствование молочной отрасли Республики Беларусь вносит РУП «Институт мясо-молочной промышленности». Исследования института являются актуальными, отражают реальные потребности и направлены на снижение ресурсопотребления, увеличение импортозамещения и расширение ассортимента. Основными критериями при создании новых видов продукции выступают качество, натуральность и максимальная польза для здоровья. Именно это стало определяющим при разработке продуктов для питания беременных и кормящих женщин, спортсменов, диетического профилактического питания, в том числе низколактозных продуктов.

Продукция для детей

Важным направлением деятельности института является создание научно обоснованных технологий производства молочных продуктов для детей различных возрастных групп: кисломолочные напитки и биопродукты, пастообразные продукты и йогурты.





На базе института функционирует испытательная лаборатория, область аккредитации которой распространяется на испытания молочной продукции по всем группам показателей. Оснащение лаборатории позволяет проводить практические занятия и консультации специалистов производственных лабораторий предприятий.

Для обеспечения высокого уровня санитарного состояния на молочном производстве постоянно проводятся работы по совершенствованию технологий и способов санитарной обработки оборудования и производственных помещений.

СЫРОДЕЛИЕ

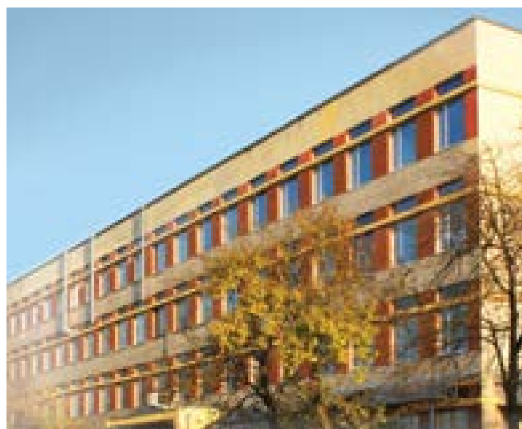
Перспективные разработки ведутся в области сыроделия, среди которых стоит отметить полутвердый сыр с голубой плесенью «Рокфорти», мягкий сыр с белой плесенью, полутвердый сыр «Маасдамер».

ENG

❶ The important area of the RUE *Institute for the Meat and Dairy* Industry is the development of specialized food products: products for pregnant and lactating women, sportsmen, protective diet products including lactose-reduced products, children's products for different age groups.

❷ Advanced development in cheese making includes blue cheese *Rokforti*, soft stinky cheese, semi-hard cheese *Maasdamer*.

❸ The Institute is the only Belarusian producer of dairy starter cultures.



Контакты:

РБ, 220075,
г. Минск,
пр. Партизанский, 172

(+375 17) 344-38-52

meat-dairy@tut.by

Могилевский государственный университет продовольствия

О НАС

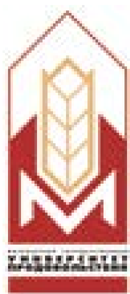
Могилевский государственный университет продовольствия (МГУП) — ведущее высшее учебное заведение Республики Беларусь, осуществляющее с 1973 года подготовку инженеров-технологов и инженеров-механиков для отечественной молочной отрасли. За это время для молочной промышленности подготовлено более 2300 специалистов. Среди выпускников университета — директора, главные инженеры и технологи молокоперерабатывающих предприятий, преподаватели университетов и колледжей, сотрудники научно-исследовательских институтов.

При университете работает Институт повышения квалификации и переподготовки кадров, который регулярно проводит курсы повышения квалификации для работников предприятий молочной промышленности республики и переподготовку кадров для молочной отрасли на базе высшего образования.

На кафедре технологии молока и молочных продуктов МГУП открыты магистратура и аспирантура, которые осуществляют подготовку соответственно магистров и кандидатов технических наук по специальности «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств». В настоящее время действует совместная с Санкт-Петербургским государственным университетом низкотемпературных и пищевых технологий программа подготовки магистров по указанной специальности, в рамках которой выпускники магистратуры получают дипломы белорусского и российского образца.

В результате проводимых научных исследований кафедрой разработаны новые молочные продукты на основе термокислотной коагуляции белков молока, низколактозные молочные продукты, кисломолочные продукты с зерновыми и овощными добавками, продукты из вторичного молочного сырья. Разработки кафедры внедрены в производство в ОАО «Бабушкина крынка» — это сыры «Майский» и «Могилевский», сырная масса «Хуторянка», брынза «Могилевская», сыр плавленый «Фермер».

Университет имеет возможность и научный потенциал для разработки научно обоснованных технологий производства молочных продуктов в соответствии с перспективами развития молочной отрасли и запросами заинтересованных предприятий и организаций.



Основные направления научной и научно-инновационной деятельности кафедры технологии молока и молочных продуктов:

1. разработка научно обоснованных технологий производства молочных продуктов, в том числе функционального назначения;
2. совершенствование традиционных технологий молочных продуктов;
3. повышение хранимоспособности молочных продуктов;
4. разработка энерго- и ресурсосберегающих технологий переработки молочного сырья, в том числе вторичного;
5. уточнение норм расхода сырья при производстве различных молочных продуктов.



Контакты:

РБ, 212027,
г. Могилев,
пр-т Шмидта, 3

(+375 222) 48-32-27
(+375 222) 48-00-11

mgup@mogilev.by
www.mgup.mogilev.by

Сырный рынок:
состояние, перспективы, проблемы



Ток-шоу, дегустация сыров, знакомство с самыми новейшими технологиями производства и научными разработками, дискуссионный обмен мнениями — Первый сырный форум, который состоялся в июне 2014 года в Минске, оказался по-настоящему насыщенным. Он собрал за одним столом представителей промышленности, бизнеса, науки и торговли. Организаторами мероприятия выступили журнал «Продукт.BY» и Международная финансовая корпорация.

Минск стал площадкой проведения форума отнюдь не случайно. Беларуси, по мнению международных экспертов, за последние 10 лет удалось добиться серьезных успехов в молочной отрасли. Причем данный отрыв от соседних стран оказался настолько существенным, что этот феномен уже успели окрестить молочным чудом.

Подробный анализ ситуации на мировом молочном рынке, который представили российские аналитики, позволил отечественным производителям в очередной раз свериться со своими планами и скорректировать дальнейшую стратегию развития. В то же время предприятиям крайне важно знать не только ситуацию, которая складывается в отрасли у нашего главного партнера — России, но и в Европе и США, потому что крупные международные компании диктуют правила игры, и многие тенденции, которые существуют сегодня у них, завтра будут определять развитие отрасли у нас. К тому же отмена квот в Ев-





росоюзе, хотим мы этого или нет, приведет к тому, что в скором времени белорусским предприятиям придется конкурировать с европейскими производителями. А чтобы подготовиться к такому нелегкому противостоянию, необходимо обладать полной информацией, знать, в каком направлении будет развиваться молочный рынок в ближайшие несколько лет и какие ниши здесь являются наиболее перспективными.

Особенно бурную дискуссию вызвал вопрос: быть или не быть сырному продукту. Несмотря на то, что во время обсуждения данной проблемы высказывались диаметрально противоположные точки зрения, российские эксперты были единодушны: белорусская молочная продукция — это бренд, известный своим высоким качеством. Именно поэтому для тех предприятий, которые думают о своей репутации, производство сырного продукта не вариант выхода из непростой ситуации, сложившейся сегодня на сырном рынке.

При этом главное, в чем сошлись мнения участников, — сырному форуму быть. Они высказали надежду, что в следующем году встреча произойдет в более расширенном составе — с привлечением не только российских, но и европейских специалистов, а также крупных игроков сетевого ритейла.





Учреждение образования «Слуцкий государственный колледж»



В будущее — с достойной профессией

О НАС

Пройдя различные этапы в своем становлении, наш колледж стал учреждением образования, в котором по различным специальностям обучаются выпускники школ со всех областей республики. Мы гордимся, что слуцкая школа мастеров сыро- и маслоделия с 1948 года стала кузницей молодых специалистов для перерабатывающей промышленности страны.

Сегодня на предприятиях молочной отрасли нашей республики работает более 85% выпускников колледжа. Ежегодно практически каждый второй выпускник отделения среднего специального образования становится студентом Могилевского государственного университета продовольствия или Московского государственного университета технологий и управления, где получает высшее образование по сокращенным срокам обучения.

С 2011 года колледж оказывает образовательные услуги для иностранных граждан. Важным направлением работы является обновление профессиональных знаний, умений и навыков. Обучающие курсы по темам «Контроль качества молока и молочных продуктов» для лаборантов химико-бактериологического анализа, «Правила эксплуатации сепараторов» для аппаратчиков пастеризации проводятся с выездом преподавателей колледжа на предприятия перерабатывающей промышленности.

Педагогическому коллективу колледжа удалось создать эффективную систему интегрированного обучения, которая, по оценке руководителей и специалистов предприятий, работает успешно. Шесть учащихся и два педагога колледжа поощрены Премией Специального фонда Президента Республики Беларусь по социальной поддержке одаренных учащихся и студентов.



Контакты:

РБ, 223610,
Минская область,
г. Слуцк, ул. Тутаринова, д. 3

(+375 1795) 4-68-25
(+375 1795) 4-68-25

sptk@minsk-region.edu.by
www.sptk.by



«Чемпион вкуса»

Народный конкурс-дегустация «Чемпион вкуса» организован журналом «Продукт.BY» и проводится при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь с апреля 2013 года. Это первый в Беларуси конкурс продуктов питания, в котором победителей в ходе дегустаций выбирают сами потребители. Главная его цель — содействие повышению качества продуктов питания и продвижению лучших товаров продовольственной группы на отечественном и зарубежном рынках.

Все образцы для дегустаций закупаются в торговой сети, зашифровываются под номерами и оцениваются только по вкусу и внешнему виду. При этом финалистами



конкурса, которым предстоит бороться за звание чемпиона, становятся продукты, получившие допуск к дегустации от строгого экспертного жюри. Профессионалы от науки, производства, сферы торговли и общественного питания оценивают по пятибалльной шкале вкус, запах, консистенцию, а также внешний вид и состав продуктов. Столь серьезный отбор выдерживают лишь самые лучшие образцы.

Дальнейшую же судьбу конкурентов уже решают потребители — именно они говорят свое веское слово, кому все-таки быть победителем в той или иной номинации. Народные дегустаторы оценивают зашифрованную под номерами продукцию и голосуют за один лучший образец. Метод сравнительной дегустации хорош тем, что участники сопоставляют вкусы всех образцов здесь и сейчас, имея возможность уловить их нюансы и отличия. А оценка «вслепую» исключает влияние на выбор потребителей рекламы, силы бренда, ценового фактора.

Результаты экспертного и народного голосования суммируются. При равных результатах приоритет отдается образцу, который набрал больше «народных» голосов. Лучшие образцы занимают 1-е, 2-е и 3-е места или получают диплом финалиста конкурса. Высшей награды «Чемпиона вкуса» — Гран-при — удостаиваются лишь избранные. Это те образцы, которые стали лидерами голосования как у экспертов, так и у народных дегустаторов. В летнем сезоне дегустаций 2014 года лишь 9 из 200 продуктов-участников конкурса были удостоены столь высокой оценки.









Победители получают право использовать эмблему конкурса в маркетинговых и рекламных целях. Конкурс проводится три раза в год. По итогам года называются «золотые» топ-12 продуктов, за которые чаще всего отдавали свои голоса потребители.



Также в рамках конкурса выявляются лидеры в номинациях «Новинка компании» и «Чемпион инноваций». Голосование проводится в один этап путем проведения открытой оценочной дегустации одного образца по пятибалльной шкале. Звание «Чемпион вкуса» присваивается образцу в том случае, если по итогам потребительского голосования он набирает не менее 4 баллов.

Победителем дегустационных конкурсов «Чемпион вкуса» уже неоднократно становилась продукция холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка», ОАО «Молочный Мир», ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат», ОАО «Молоко», ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары», ОАО «Кобринский маслосырзавод», ОАО «Щучинский маслосырзавод».









МЕЖДУНАРОДНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ФОРУМ

Уникальная возможность профессионального разговора



4–5 декабря 2014 года в белорусской столице прошел первый Международный молочный форум. Организаторами мероприятия выступили единственный в Беларуси продовольственный журнал «Продукт.BY» и Российский союз предприятий молочной отрасли (РСПМО). Генеральный партнер — ООО «БелХансен».



Цель форума — повышение конкурентоспособности молочной продукции, расширение рынков сбыта и диверсификация экспортных поставок. Где искать новые каналы сбыта? Как продвигать свою продукцию? Чем стоит заняться сегодня, чтобы бизнес был более успешным завтра? Какой будет «жизнь после эмбарго» и отмены «молочных» квот в Евросоюзе? Все эти вопросы стали темой оживленной дискуссии.

«Учитывая опыт наших стран, форум — прекрасная площадка для подведения годовых итогов сотрудничества и планирования на перспективу. В аграрном секторе обеих стран производство молочной продукции является одним из ведущих направлений и рассматривается как стратегически важный сектор экономики. Торговые отношения, построенные между Россией и Беларусью, молочная промышленность обеих стран активно развиваются, и нам есть чем поделиться друг с другом. Достижения в области производства молочной продукции свидетельствуют о взаимодействии науки и производства, хорошей сырьевой базе. Для этого есть все условия, которые созданы в рамках Таможенного союза», — подчеркнула







исполнительный директор Молочного союза России, заслуженный работник пищевой и перерабатывающей промышленности, кандидат экономических наук Людмила Маницкая.

В форуме приняли участие около 100 человек из Беларуси, России, Литвы, Польши, Словакии: руководители и специалисты молочных предприятий, представители министерств и ведомств, науки, компаний по производству оборудования для молочных предприятий, фирмы и компании, производящие и поставляющие ингредиенты и упаковочные материалы для молочной продукции. Работа форума была организована в четырех секциях: «Молочные рынки после эмбарго», «Техническое регулирование в Таможенном союзе», «Хранимоспособность молочной продукции» и «Белорусская «молочка»: как выжить в условиях жесткой конкуренции?». При этом две из них прошли в нестандартном формате ток-шоу.

Организованная в рамках мероприятия дегустация сыров и творога позволила участникам форума познакомиться с лучшими разработками белорусских производителей. На дегустацию было представлено 23 образца сыров от 10 предприятий. Участники форума также посетили ОАО «Берёзовский сыродельный комбинат» — самое крупное сырное производство страны, где выпускается 70 тонн сыра в сутки. Солильное отделение сырцеха является уникальным проектом не только для Беларуси, но и для стран СНГ. Комбинат оказался одним из первых предприятий, получивших доступ на рынок Евросоюза.

Участники форума выразили уверенность, что проведение подобного мероприятия способствует выстраиванию диалога между странами-партнерами, выявляет слабые звенья работы молочной отрасли и позволяет найти эффективные механизмы интенсификации экономики стран Таможенного союза. Учитывая проявленный интерес к форуму и готовность организаторов проводить его регулярно, можно предположить, что у Международного молочного форума есть все шансы стать влиятельнейшим отраслевым мероприятием в СНГ и Европе.





Фестиваль сыра в Гродно



Открытый Сырный фестиваль в Гродно стал одним из самых интересных событий осени как для производителей молочной продукции, так и для потребителей. Сырный фест традиционно проходит в двух форматах — профессиональном и праздничном. Первая часть — это деловые встречи руководителей и технологов предприятий-производителей сыров, вторая — народные гулянья в парке имени Жилибера.

Городской парк в этот день на несколько часов превращается в настоящий сырный город. Здесь можно посидеть в сырном дворике, прогуляться по сырным аллеям и переулкам, зайти в сырные галереи, а также полюбоваться на Старый замок и Фарный костел, сделанные из молочного продукта. На специальной игровой площадке гостям фестиваля предлагают поучаствовать в различных конкурсах и заработать «сырники» — фестивальную валюту. Впоследствии полученные «деньги» можно обменять на вполне реальную молочную продукцию.

Сырные картины, скульптуры, различные украшения и прочие изыски кулинаров поражали воображение. Победители конкурса кулинарного мастерства определялись в четырех номинациях: «Скульптура из сыра», «Художественные изделия из сыра», «Канапе из сыра», «Банкетное блюдо из сыра». Заглянув в «Бабушкин дворик», можно было в специальной маслобойке сделать самое настоящее, то самое деревенское масло. А еще отжать творог и узнать, как в старину делали сыры.

Кроме того, в рамках праздника был организован конкурс на самый оригинальный торгово-выставочный павильон. Одной из изюминок мероприятия стала народная дегустация сыров, которая подарила гродненцам прекрасную возможность сравнить молочную продукцию разных отечественных производителей и отдать свой голос понравившемуся образцу.

Белорусы, в отличие от многих жителей европейских стран, где потребление и производство сыра насчитывают столетнюю историю, по сути, только начинают знакомиться с этим удивительным продуктом. И чем больше подобных фестивалей будет проводиться в стране, тем быстрее станут пополняться ряды тех, для кого потребление сыра превратилось в необходимую жизненную философию, кто получает удовольствие, смакуя различные оттенки вкуса и аромата этого многогранного и изысканного продукта.









«Беларусь молочная»

Рекламный каталог

Издатель: ОДО «Точно-вовремя»

Главный редактор: Киреенко Андрей Владимирович

Адрес издателя:

220005, г. Минск, ул. Платонова, 22-704. Тел.: +375 (17) 33-16-555, 33-16-777

e-mail: prodby@mail.ru

Компьютерная верстка и дизайн: Елена Криводубская, Александр Заяц

Подписано в печать 15.12.2014 г.
Заказ № 4372. Тираж 2000 экз.
Печать: ООО «Поликрафт»
Адрес: г. Минск, ул. Кнорина, 50, корп.4
Лиц. ЛП №02330/466 от 21.04.2014.
Формат 62x94/8, печать офсетная


ПРОДУКТ
BY